



2020 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Ikone vom Pomerol-Magier Christian Moueix

Beschreibung:

Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Der Dominus verbindet die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet mit parfümiertem Pfeifentabak, edler Cassiswürze und dunklem Grafit. Im zweiten Ansatz verführerisches Fliederparfüm, Majoran und Holundergelée. Sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tannin, sie geben dem Giganten Halt und Länge und herrliche Extraktfülle. Ein Modellathlet mit eisernem Kern. Im konzentriert lang anhaltenden Finale reife Pflaumen, tiefeschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringens.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Familie Moueix
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 20/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0493520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.