



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2014er Othello

### Othello Wine Cellars Kalifornien

<b>Artikelnummer</b>	802010-2014
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	12 Holzkiste
<b>Ausbau</b>	14 Monate in französischer Eiche
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Kalifornien Kalifornien hat sich zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Weinbau entwickelte sich im 20. Jahrhundert und erstreckt sich bis zu 1.000 Kilometer entlang der Westküste. Reichlich Sonne sorgt für eine gleichmäßige und lange Wachstumsperiode. Auf den unterschiedlichen Terroirs sind verschiedenste Rebsorten vorzufinden, es dominieren jedoch die Bordeauxrebsorten und Chardonnay. Die nahe Küste sorgt für eine kühle Brise, welche ideal ist für "cool climate" Rebsorten. An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst hervorragender Cabernet Sauvignon und Merlot.
<b>Klassifikation</b>	Wine of Origin
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Rebsorte</b>	92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
<b>Bodenart</b>	Tiefgründige, kieshaltige Lehmböden auf einer Unterlage vulkanischen Ursprungs.
<b>Erzeuger</b>	Othello Wine Cellars Christian Moueix verliebte sich in den späten 1960er Jahren ins Napa Valley und seine Weine während seiner Studienzeit an der kalifornischen Universität in Davis. 1981 entdeckte er Napanook Vineyard, ein Gebiet westlich von Yountville, deren Trauben die Basis hervorragender Weine in den 1940er und 1950er Jahren waren. Heute liefert dieser Weinberg die Trauben für drei Weine: Dominus Estate, Napanook und Othello.
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Purpurrot, opulenter Duft von Cassis und Kirschen, delikate Noten von Unterholz, Tabak, und Wild, mineralisch, dicht gewoben, konzentriert, süßliche Frucht, feinkörniges Tannin; schmelzige Art, feinwürzig, elegant und langanhaltend.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit feinen Wildgeflügel, dunklem Fleisch, .z.B. Filetsteak von Koberind gebraten mit kräftigen Trüffeljus und Ofenkartoffeln mit Rosmarin. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife jetzt - 2030.

Stand 17.10.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de