



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein charaktervoller Domaine de Chevalier

Beschreibung:

Das besondere Terroir von Pessac-Léognan, die balancierte Feinheit und das Potenzial, exzellent zu reifen machen diesen Klassiker im Genuss-Preis-Verhältnis zu einem der attraktivsten unter den großen Rotweinen von Bordeaux.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, frischgepflückte rote Kirschen, heller Tabak, Nelken, edle Cassiswürze. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, straffer Ausrichtung und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten langen Finale rotbeerige Konturen, dunkle Mineralik und eine edle Bitterness. Ein charaktervoller, noch Zeit brauchender Domaine de Chevalier mit Lagerpotenzial.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2055

Artikelnummer: 0466823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 94-96/100, Vinum 94/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18,5/20

Trinkreife: 2029-2055

Alkoholgehalt: 13.5%

Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.