



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Jahr für Jahr einer der besten Pessacs

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Geniales Bouquet, dicht im Ansatz, feingliedrig, mit vielen Schichten belebt, viel rote Beeren, diese haben aber eine sehr reife Ausstrahlung, Kokos und ein Hauch Caramel, dahinter aber auch eine fein florale Note aufweisend. Eleganter, eher leicht gehaltener Gaumen, Weichselnoten im Extrakt, angenehmes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.