



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser Domaine de Chevalier! Bravo!

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 Granat. Schon im verführerischen Bouquet mit dunklen Kirschen, blumigen Veilchennoten und Brombeergelee – was für eine Eleganz, zum Ausflippen! Dahinter Schokopralinen. Am burgundischen Gaumen mit grosser Raffinesse, das leicht mehlig Tannin zeigt noch weitere Reserven an, im langen Finale mit viel Frische, Charme und feinen Aromen von schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Ein ganz grosser Domaine de Chevalier! Bravo!

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.