



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Traumjahrgang vom Perfektionisten Olivier Bernard

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:

Der Charakter von Schokolade, Walnuss, dunklen Früchten und Stein ist attraktiv. Vollmundig und sehr dicht und linear mit zähen, aber geschliffenen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang. Wie immer mit viel Intensität und Komplexität. - James Suckling

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0466819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2050
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.