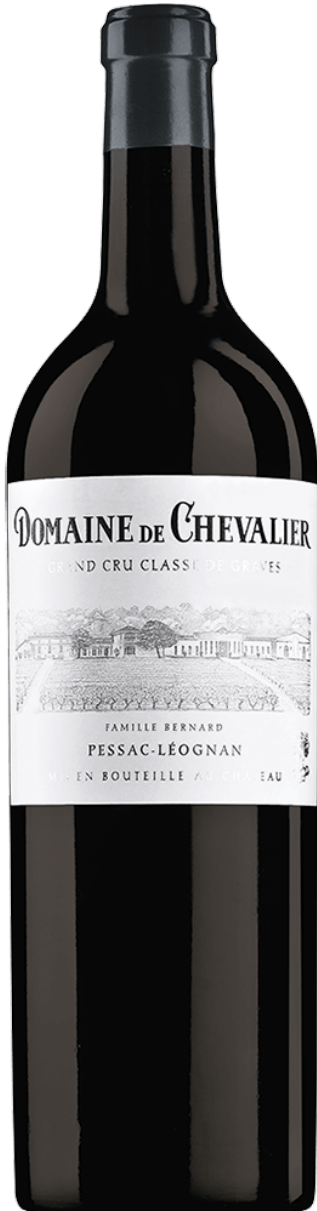




Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Topwert von Olivier Bernard aus Pessac-Léognan

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:

Betörendes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, getrocknete Rosenblätter und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, unglaublich dicht, balancierte Rasse mit engmaschigem Tanninkorsett und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde Adstringenz.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2052

Artikelnummer: 0466821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife:	2028-2052
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.