



Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Legendäre Klasse mit Traumbewertungen

Beschreibung:

Die Trauben für den Domaine de Chevalier Blanc werden bei höchster Reife in mehreren Lesedurchgängen gelesen. Es werden nur immer 10-30% einer Parzelle auf einmal gelesen, dieser Vorgang dauert rund 2-3 Wochen. Die Reifung vom Domaine Chevalier Blanc erfolgt für 18 Monate mit einer Bâtonnage in Fässern (35% neue Eiche).

Aromenprofil:

Helles Gelb. Verhaltener Duft nach Schlüsselblumen und Lindenblüten, dahinter viel Mineralität, fein pfeffrige Noten aufkommend, ungeheure Dichte, nun salzig werdend mit fein seifiger Textur gute Balance im Finale Zitrusessenz und Grapefruitfleisch.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0524616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98/100, Neal Martin 94/100,
Score 19/20
Rebsorte(n): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.