



## 2016 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser Domaine de Chevalier! Bravo!

### Degustationsnotiz:

Tiefes Granat. Schon im verführerischen Bouquet mit dunklen Kirschen, blumigen Veilchennoten und Brombeergelee – was für eine Eleganz, zum Ausflippen! Dahinter Schokoprälinen. 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Bewertung(en):</b>	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
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0466816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 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:** 2026–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.