



2018 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Topwert von Olivier Bernard aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Grandioser Domaine de Chevalier dieses Jahr. Auf dem Weg zur höheren Wertung, der besonders bei Sammlern, die Finesse suchen, Anklang findet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat. Betörendes Brombeerbouquet gepaart mit verführerischem Veilchenduft, dahinter Schokopralinen und rote Grütze. Am kräftigen Gaumen mit viel Souplesse und enormem Tiefgang. Im aromatischen nicht aufhörenden Finale ein Feuerwerk aus blaubeeriger Frucht, viel Cassis und einem Hauch Kokos. Grandioser Domaine de Chevalier dieses Jahr, auf dem Weg zur höheren Wertung, der besonders bei Sammlern, die Finesse suchen, Anklang finden wird.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Domaine de Chevalier

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2045

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.