



## 2015 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gut für Käufer!

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Dichtes, rotbeeriges Bouquet mit wunderschöner Reifeanzeige. Amarenakirschen, Maulbeeren, eine tolle Tiefenwürze zeigend. Der Gaumen ist stoffig, weist eine tolle Konzentration auf, das Extrakt zeigt eine verführerische Süsse auf, dies bei samtigen Tanninen. Das ist eine äusserst burgundische Variante mit einem nicht unbescheidenen Verführungspotential. Frühe Reife und ein langes Leben. Was will man noch mehr. Leider findet dieses Weingut immer noch nicht die nötige Akzeptanz im Markt. Gut für Käufer!

### 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> | James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2044   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot                          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0466815  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100  
**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2044  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate 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.