



2015 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gut für Käufer!

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:

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.

Herkunftsland: Frankreich **Region:** Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan Produzent: Domaine de Chevalier

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb

Dunnuck 97/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2044

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

Artikelnummer: 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 Dunnuck 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.