



2021 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Topwert von Olivier Bernard aus Pessac-Léognan

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:

Betörendes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, getrocknete Rosenblätter und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, unglaublich dicht, balancierte Rasse mit engmaschigem Tanninkorsett und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde Adstringenz.

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 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2052

Artikelnummer: 0466821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100
Trinkreife:	2028–2052
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.