



2011 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Eine Meisterleistung von Olivier Bernard

Degustationsnotiz:

Habe noch selten eine derartig tiefe Farbe bei einem Fassmuster dieses Weingutes gesehen, extrem dichtes Purpur-Lila. Kompaktes, konzentriertes Bouquet, frische Edelhölzer, Schwarzbrot, Kirschen und Maulbeeren. Samtiger, wohl geformter Körper, zeigt jetzt schon viel Charme bei milder Säure und extrem viel Charme in den Tanninen, total schwarzbeerig mit schwarzem Kirschengelée im langen Finale. Gemessen am Image des Jahrganges haben hier Olivier Bernard und Rémy Edange hier eine absolute Meisterleistung vollbracht.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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):	Parker 94/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Traubensorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0466811075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, René Gabriel 19/20
Traubensorte(en): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
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.