



2010 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Léognan-Finessen in Reinkultur

Degustationsnotiz:

Sattes, dunkles Purpur mit lila Reflexen. Sehr delikates Bouquet Griottes-Kirschenton, reife Himbeeren- und Veilchenoten, cremige Stütze im Untergrund, ein sehr sublimes, vielschichtiges Nasenbild zeigend. Im Gaumen aussen angerundet, innen - besonders auf der Zunge - eine verlangende Adstringenz andeutend, viel Substanz im Kern und nachhaltige Aromatik im Finale aufweisend. Ein ganz grosser Domaine de Chevalier der einst zu den grössten Klassikern dieses Weingutes gehören wird. Aber bis dahin werden wohl fast 20 Jahre vergehen.

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 96/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 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.