



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Jahr für Jahr einer der besten Pessacs

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 Purpur-Rubin, violette Reflexe. Delikates, dichtes Nasenparfüm, Kirschtöne, Rosenduft, Waldhimbeeren, wirkt dicht, aber in einer eleganten, weit gefächerten Art, noble Holztöne, Kaffee. Auch im Gaumen dicht, fein und mit schmelzenden Tanninen umgeben, helle Schokotöne, Pfirsichkern, wiederum viel Kirschen und nachhaltiges Finale. Wieder ein Domaine de Chevalier den man vielleicht in der Jugend unterschätzt und der dann jedes Jahr zulegt und schliesslich nach 10 Jahren erst aufzeigt, welche Klasse er wirklich hat. Auf alle Fälle einer der besten Chevaliers der neuen Zeit überhaupt.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0466800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.