



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:

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
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
Ratings:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.