

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: «This is an outstanding Domaine de Chevalier»

#### 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:

Tiefes Granat. Schon im verführerischen Bouquet mit dunklen Kirschen, blumigen Veilchennoten und Brombeergelee – was für eine Eleganz, zum Ausflippen! Dahinter Schokopralinen. Am burgundischen Gaumen mit grosser Raffinesse, das leicht mehlige Tannin zeigt noch weitere Reserven an, im langen Finale mit viel Frische, Charme und feinen Aromen von schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Ein ganz grosser Domaine de Chevalier! Bravo!

#### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammqigot, 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

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan **Produzent:** Pessac-Léognan AOC

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:13.5%Trinkreife:2026-2050

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466816

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich

Ratings: Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100,

James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100,

WeinWisser 19/20

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5%

Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Trinkreife: 2026–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.