

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Pure Perfektion von Olivier Bernard

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 Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, dunklen Schokotrüffel und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz dunkles Edelholz, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am delikaten Gaumen mit faszinierender Souplesse, cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle und stützendem Tanningerüst – perfekt ausbalancierte Rasse, durchtrainierter Körper. Im gebündelten, langanhaltenden Finale frisch gepflückte schwarze Johannisbeere, Schattenmorellensaft und stützende Adstringenz. Verliert nie seinen Stil, bleibt geradlinig und elegant bis zum Schluss. 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 LéognanProduzent:Pessac-Léognan AOCAusbau:18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5%
Trinkreife: 2030–2050

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0466820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling

96-97/100, Parker 95+/100

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit

Verdot, 3% Cabernet Franc

Trinkreife: 2030-2050 Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate 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.