



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein klassischer Domaine de Chevalier mit Tiefe und Finesse

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:

Delikates Bouquet mit blaubeerigen Konturen, tasmanischem Bergpfeffer, Brasiltabak und edler Cassiswürze. Am sublimen, engmaschigen Gaumen mit seidiger Textur und körnigem Extrakt, ziemlich straff und muskulös, getragen von tiefgründiger Mineralik und reifem kakaoartigem Tanningerüst. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Estragon und erhabene Adstringenz. Ein klassischer Domaine de Chevalier, der mit Tiefe und Finesse punktet.

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

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2054

Artikelnummer: 0466822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20
Trinkreife:	2029-2054
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.