



2017 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört in seiner Kategorie zu den Klassenbesten

Beschreibung:

Wenn James Suckling über Olivier Bernard und sein Vorzeigeweingut Domaine de Chevalier berichtet, gerät er regelrecht ins Schwärmen. Das einmalige 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:

Sattes Purpurrubin. Duftiges Bouquet, saftige Schattenmorellen, reife Walderdbeeren, mitteldunkle Röstnoten und Schokopastillen. Stoffiger Gaumen mit stützenden Muskeln und eleganter Statur, feinspröde werdend, die intensive Frucht zieht sich bis zum langen, gebündelten Finale mit betörendem Rückaroma durch. Ein Wein, der mit dem Jahrgang spielt und durch Finesse besticht. Gehört in seiner Kategorie zu den Klassenbesten und kann noch zulegen.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Domaine de Chevalier
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2022–2050
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 94/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit
Verdot
Trinkreife: 2022–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.