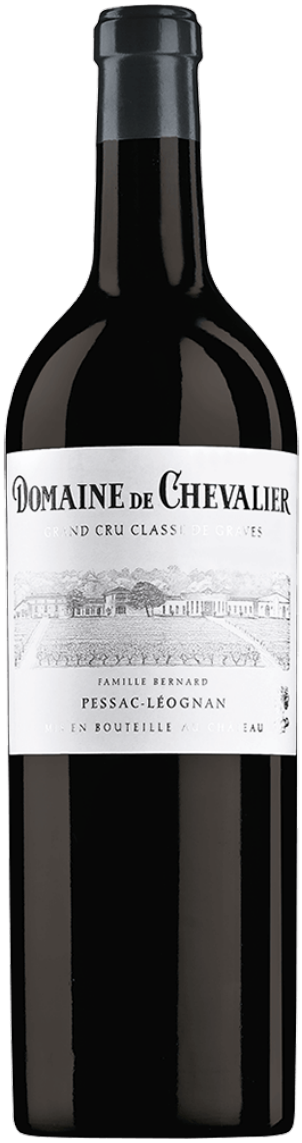

2016 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: «This is an outstandingDomaine 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 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):	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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	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
Bewertung(en):	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 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch