



2016 Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Legendäre Klasse mit Traumbewertungen

Beschreibung:

Die Trauben für den Domaine de Chevalier Blanc werden bei höchster Reife in mehreren Lesedurchgängen gelesen. Es werden nur immer 10-30% einer Parzelle auf einmal gelesen, dieser Vorgang dauert rund 2-3 Wochen. Die Reifung vom Domaine Chevalier Blanc erfolgt für 18 Monate mit einer Bâtonnage in Fässern (35% neue Eiche).

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Domaine de Chevalier

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Neal Martin 94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0524616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Neal Martin 94/100
Rebsorte(n): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren