



2014 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Geniales Bouquet, dicht im Ansatz, feingliedrig, mit vielen Schichten belebt, viel rote Beeren, diese haben aber eine sehr reife Ausstrahlung, Kokos und ein Hauch Caramel, dahinter aber auch eine fein florale Note aufweisend. Eleganter, eher leicht gehaltener Gaumen, Weichselnoten im Extrakt, angenehmes Finale.

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 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in 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.