



2015 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gut für Käufer!

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Dichtes, rotbeeriges Bouquet mit wunderschöner Reifeanzeige. Amarenakirschen, Maulbeeren, eine tolle Tiefenwürze zeigend. Der Gaumen ist stoffig, weist eine tolle Konzentration auf, das Extrakt zeigt eine verführerische Süsse auf, dies bei samtigen Tanninen. Das ist eine äusserst burgundische Variante mit einem nicht unbescheidenen Verführungspotential. Frühe Reife und ein langes Leben. Was will man noch mehr. Leider findet dieses Weingut immer noch nicht die nötige Akzeptanz im Markt. Gut für Käufer!

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 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2044

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2044
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.