



2021 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Topwert von Olivier Bernard aus Pessac-Léognan

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:

Betörendes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, getrocknete Rosenblätter und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, unglaublich dicht, balancierte Rasse mit engmaschigem Tanninkorsett und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde Adstringenz.

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 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2052
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0466821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 19/20,
Antonio Galloni 94–96/100, Neal Martin
93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18.5/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2028–2052

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.