



2024 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein männlicher Domaine 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:

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Flieder und hellem Tabak. Am sehr eleganten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pessac-Léognan, schwarze Johannisbeere, dunkles Edelholz und erhabene, fein mehlig 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): Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 90–92/100, Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 17.5/20

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0466824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 90–92/100,
Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser
17.5/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2055

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.