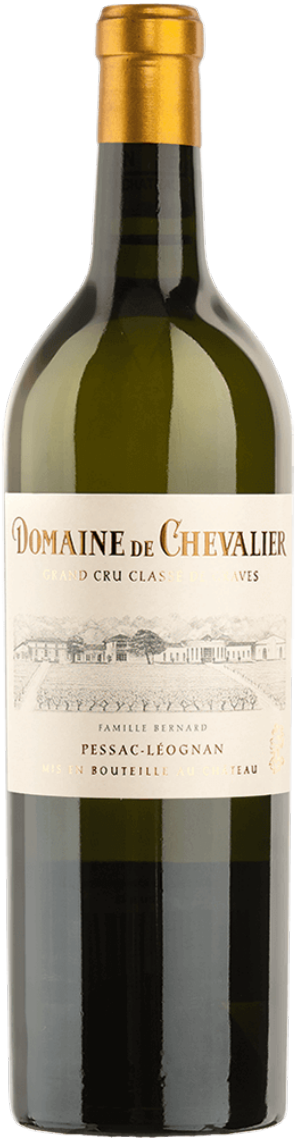

2018 Domaine de Chevalier blanc

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).
Degustationsnotiz:
Helles Gelb. Verhaltener Duft nach Schlüsselblumen und Lindenblüten, dahinter viel Mineralität, fein pfeffrige Noten aufkommend, ungeheure Dichte, nun salzig werdend mit fein seifiger Textur gute Balance im Finale Zitrusessenz und Grapefruitfleisch.
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, Score 19/20, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Artikelnummer:	0524618

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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, Score 19/20, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch