

**2021 *Domaine de Chevalier Cru Classé de Grave***  
*Pessac Leognan AOC., Frankreich*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Komplex, Körperreich, Würzig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 40 26

**Charakteristik**

Ein fruchtbetonter Pessac, der mit Noten von Cassis, Brombeeren und Thymian verführt. Edles Holz und feine Gewürzaromen nimmt man am Gaumen wahr, dazu die dunkle, reife Frucht. Hohe Komplexität und viel Spannung. Das ist schon jetzt ein Wein, der Spaß macht und Trinkfreude vermittelt. Weich und rund ist er ein prima Speisenbegleiter.

**Klima/Terroir**

Die Domaine erstreckt sich heute über 80 Hektar Weinberge, die von einer dichten Waldlandschaft umgeben sind. Diese einzigartige Lage schützt die Reben vor extremen Wetterbedingungen wie Wind und Temperaturschwankungen und sorgt für ideale Wachstumsbedingungen. Die kieshaltigen Böden wirken als Wärmespeicher und tragen zur Entwicklung einer intensiven Fruchtsüße in den Trauben bei. Die dichte Bepflanzung von 10.000 Rebstöcken pro Hektar und die geringe Ertragsmenge pro Rebstock lassen besonders kraftvolle und geschmackvolle Trauben reifen, die den Weinen der Domaine de Chevalier Tiefe und Charakter verleihen.

**Ausbau**

Die Produktion beginnt mit einer Kaltmazeration, bevor die Gärung im Stahltank erfolgt. Das betont die Frucht. Der Ausbau in Barriques, von denen bis zu zwei Drittel neu sein können, verleiht dem Wein noch mehr Struktur und Tiefe.

**Das Weingut**

Die Domaine de Chevalier, gelegen in der Appellation Pessac-Léognan, zählt zu den besten Weingütern der Region Graves. Experten meinen sogar: von Bordeaux. Dabei sind die Weine vergleichsweise moderat im Preis. Eine Traum-Kombi? Eindeutig ja! Der Wein zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Klarheit und Brillanz aus. Dahinter steht eine lange Geschichte, die die Domaine de Chevalier zu einem der spannendsten Weingüter in Bordeaux macht.

