



Domaine des Chevaliers Blanc

Grand Cru Classé de Graves
Domaine des Chevaliers

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Pessac-Léognan AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Sémillon

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 16-18 Monaten in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Ein tiefgründiges und parfümiertes Bouquet mit Noten von weissem Pfirsich, Birne und reifen Zitrusfrüchten, untermalt von Nuancen von Haselnüssen, Frühlingsblüten und einem edlen Kreide- bzw. Feuersteinton. Am Gaumen präsentiert er sich mittel bis vollmundig, fleischig und hochkonzentriert. Die Textur ist cremig und elegant, getragen von einer rassigen, perfekt integrierten Säure und einer markanten mineralischen Spannung, die dem Wein enorme Dynamik verleiht. Sehr langanhaltend, präzise und straff mit einem fast salzig-mineralischen, feinen Finish.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser weisse Bordeaux passt ideal zu Fisch und Meeresfrüchten wie Steinbutt, Seezunge, Hummer und Jakobsmuscheln, harmoniert aber ebenso hervorragend mit edlem Geflügel, etwa Poularde sowie raffinierten Gemüsegerichten mit saisonalem Gemüse und feinen Buttersaucen. Auch zu ausgewählten Käsesorten wie gereiftem Comté, cremigem Brie de Meaux oder mildem Ziegenkäse ist er ein hervorragender Begleiter.