



Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Beschreibung:

Parker: "It is a super, complex, evolved Cheval Blanc that can be drunk now or cellared for 15+ years. Bravo!"

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Vielschichtiges Bouquet, man spürt mehr Würze als Frucht, also eine deutliche Anzeige eines auf grossartigen Cabernet Franc's basierenden Weines, reife, schwarze Pflaumen, Tabak, dunkles Malz, ein Hauch Korinthen und Teer, Trüffelanflüge. Samtiger Gaumen, wohl geformte, recht üppige Tannine, zeigt jetzt schon viel Charme, durch die Reife Säure bekommt der Körper weibliche Konturen im Finale Heidelbeeren und Holunder, sehr lange nachklingend. Ein erhabener grosser Cheval Blanc, den man nicht unterschätzen sollte. Der beste Saint Emilion!

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

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

Artikelnummer: 0474811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.