



"Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc"

## 2008 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

<b>Degustationsnotiz:</b>	Extrem dichtes Purpur mit Purpurreflexen. Diskretes Bouquet mit viel Tiefe, viel Gewürze, Kardamom, Nelken, Moschus, Lakritze, Brombeerengelée, legt zu an der Luft. Eleganter Gaumen, die Tannine sind extrem fein, dicht und weisen viel Fett auf, süßes Extrakt viel schwarze Frucht, Heidelbeeren und Holundernoten, nachhaltiges Finale. Grosser Cheval der sich sehr klassisch gibt, obwohl im Blend etwas weniger Cabernet Franc drin ist als üblich.
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Parker 93/100
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Passt zu:</b>	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	2018–2038
<b>Produzent:</b>	Château Cheval Blanc
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0474808075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cheval Blanc**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100,  
WeinWisser 19/20, Parker 93/100  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** 2018–2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.