



2008 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Degustationsnotiz:

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.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Cheval Blanc
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Parker 93/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0474808

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
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.