2017 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Beschreibung:
Das unmittelbar an der Grenze zu Pomerol gelegene Château Cheval Blanc zählt zu den renommiertesten Weingütern des gesamten Bordelais und steht seit Jahrzehnten für absolute Weltklasse. Der langlebige Wein von Cheval Blanc zeichnet sich durch eine nahezu unvergleichliche Eleganz aus. Dank des hohen Durchschnittsalters der Reben besitzt dieser Klassiker aus Saint-Émilion nicht nur eine beachtliche Intensität, sondern fasziniert zugleich auch mit aussergewöhnlichem Finessenreichtum. Grund für die Ausnahmestellung sind die Böden von Cheval Blanc, die sich von denen der umliegenden Châteaus vollkommen unterscheiden: Auf dem eisenhaltigen Untergrund aus Kies- und Sand erreicht die Rebsorte Cabernet Franc eine Reife wie sonst nirgends in Bordeaux, dementsprechend sind die Weinberge überwiegend damit bestockt, ergänzt von Merlot sowie kleinen Anteilen Malbec und Cabernet Sauvignon.
Degustationsnotiz:
Dichtes dunkles Purpur mit violettem Schimmer. Komplexes, kühl ausgerichtetes Bouquet mit Pflaumen, frisch geriebene Schokolade, frischer Darjeeling und herrlich floralen Noten (Veilchen). Im zweiten Ansatz mit süssen Kirschen, frisch gemahlenem schwarzen Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern mit viel tiefgründiger Würze. Am Gaumen mit sattem, sehr dichtem Extrakt, dabei klassisch bleibend, so feingliedrig habe ich diesen Wein bei den Primeurs noch nicht erlebt. Im langen Abgang betört er mit Lakritze, frischem Szechuanpfeffer und Wildkirsche. Das ist flüssiges, pures Kaschmir – was für eine Delikatesse! Der beste Wein aus St.-Émilion dieses Jahr, mit dem höchsten Anteil an Cabernet Sauvignon im Blend!
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):	James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 93–96/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2060
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 93–96/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2029–2060
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch