



2016 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat, satt in der Mitte, mit feinem violetterm Schimmer am Rand. Das Bouquet gibt sich nur ganz langsam preis, fast scheu. Dann steigen doch kleine, konzentrierte schwarze Beeren, dunkle Edelhölzer, Irisblüten, etwas Malz und dahinter feinduftige Schattenmorellen auf. Nimmt zunehmend an Komplexität zu. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, perfekt ausgereiftem Tannin, vielschichtig mit Graphitnoten, Lakritze, Wacholder sowie Wildkirschen und einem Hauch Rosmarin. Sehr komplex bis ins ganz lang anhaltende, erhabene Finale. Eine elegante Cheval-Blanc-Delikatesse mit gewaltigem Potenzial!

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): Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 99/100

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2027–2057

Rebsorte(n): 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0474816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 99/100
Rebsorte(n): 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2027–2057
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
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.