



2019 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 Châteaux 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:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Tänzerisches Bouquet mit Veilchen und Fliedernoten, Lavendel und rote Johannisbeerensaft. Im zweiten Ansatz Liebstockel, frischem Thymian und Eukalyptus. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützende Rasse und perfekt geformter Körper. Im konzentrierten Finale Kardamom, weisser Pfeffer und Baccaratosen und ein Hauch Nelken im nicht enden wollenden Rückaroma. Besticht mit einer grandiosen Synergie aus Kraft und Finesse.

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 100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2055
Rebsorte(n):	58% Merlot, 34% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0474819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	58% Merlot, 34% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.