



2020 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Rarität aus St.-Émilion

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte mit zartem rubinrotem Rand. Sehr komplexes Bouquet mit Schwarzkirsche, getrockneten Küchenkräutern und Lavendel. Im zweiten Ansatz frisch gepflückte Brombeere, Estragon und Brasiltabak. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur wie Kaschmir, kakaoartiges Tannin, ganz fein spröde werdend und kraftvollem Körper. Im nicht enden wollenden Finale ein Korb mit Wildkirschen, Ebenholz und tiefschürfende Terroirwürze. Teilt sich dieses Jahr mit Figeac den 1. Platz in der Appellation St. Émilion - Bravo!

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):	Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2059
Artikelnummer:	0474820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100
Trinkreife:	2029–2059
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.