

## 2014 Le Petit Cheval

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Cheval Blanc



**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich              |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                |
| <b>Subregion:</b>     | St-Emilion & Satellites |
| <b>Produzent:</b>     | Château Cheval Blanc    |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0558014                 |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Petit Cheval**

Grand Cru  
St-Emilion AOC  
Second Vin du Ch. Cheval Blanc

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                                                                             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |