

## 2019 Le Petit Cheval

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

Grossartige Leistung für diesen Zweitwein aus bekanntem Haus



**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit rubinrotem Rand. Intensives Bouquet mit reifer schwarzer Kirsche, Thymian und Brasiltabak, dahinter Holundergelee und dunkle Schokotrüffel. Am satten Gaumen mit cremiger Textur und stützendem Tanningerüst, kraftvoller Körper mit perfekt definierten Muskeln. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Terroirwürze und Kardamom.

**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>	James Suckling 96/100, Parker 91/100, WeinWisser 18,5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2040
<b>Artikelnummer:</b>	0558019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Petit Cheval**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Parker 91/100,  
WeinWisser 18,5/20  
**Trinkreife:** 2026–2040  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.