



## 2009 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Noch finessenreicher als der 98er

### 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:

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Nussiges Bouquet, Feigentöne, Datteln, Schokolade, nobler Darjeelingtee, Malz, Kräuternoten, warm aber nicht heiss, wird immer süsser an der Luft. Sublimere Gaumen; alles weich und geschmeidig, ziemlich opulent, Caramelnoten, hier wieder eine berauschte Kräuteraromatik und ein Hauch von fernöstlichen Gewürzen zeigend. Von der Nase her wird das einmal eine Art La Tâche aus St-Emilion. Im Gaumen wird es einer der schönsten Chevals, die es je gab.

### 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.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <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 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96-99/100 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2045  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 58% Merlot, 42% Cabernet Franc  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0474809   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cheval Blanc**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100,  
Wine Spectator 96–99/100  
**Rebsorte(n):** 58% Merlot, 42% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.