



"Klassischer Cheval"

2010 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:	Noch verhaltenes Bouquet, Kandisnuancen, Flieder, dunkle Pflaumen, Cassis, Schwarzteenoten, setzt mehr auf Tiefe und Würze als auf Frucht. Fleischiger und gleichzeitiger stoffiger Gaumen, viel Fett und Schmelz in den reichhaltigen Tanninen, gigantische Aromatik die permanent im Gaumen zu nimmt, gebündeltes Finale.
Bewertung(en):	Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	54% Cabernet Franc, 46% Merlot
Alkoholgehalt:	14.5 %
Passt zu:	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	2020–2050
Produzent:	Château Cheval Blanc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0474810075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100
Traubensorte(en): 54% Cabernet Franc, 46% Merlot
Trinkreife: 2020–2050
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.