



2024 Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ganz nah an der Traumnote

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:

Was für ein tiefgründiges Bouquet, Anklänge an Wildkirsche, frische Alpenheidelbeere, Heidekraut und betörendes Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz tasmanischer Bergpfeffer, Gewürznelke und edle Cassiswürze. Am royalen Gaumen mit der typischen kaschmirartigen Textur, engmaschigem Tanningerüst, ungemein präzise ausgerichtet und perfekt definiertem Körper. Im sehr langen kaskadenartigen Finale Grafit und heller Tabak, ganz nah an der Traumnote. Pierre-Olivier vergleicht ihn mit dem Jahrgang 1988 und fügt an, dass ihm bei dem Geruch allein das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

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):	Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2032–2077
Rebsorte(n):	48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0474824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100
Rebsorte(n): 48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2032–2077
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.