



## 2015 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

### 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Das Bouquet ist noch sehr zurückhaltend, viel dunkle Beeren, Edelhölzer, Jasmintee, mitteldunkles Malz und besonders viele, reife Pflaumen zeigend. Im Gaumen mit viel Souplesse beginnend, cremige Tannine, wirkt nicht besonders schwer und setzt voll auf Eleganz, im Finale Kräuter, Lakritze und wieder herrlich süsse Malznoten. Ein erhabener Cheval-Blanc, völlig klar ausgerichtet, der ohne grosse Kapriolen sehr alt werden kann. P.S. Es gibt heuer keinen Zweitwein (Le Petit Cheval). Es hätte praktisch keine schlechten Chargen gegeben, alles sei auf Topniveau gewesen.

### 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>	James Suckling 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0474815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cheval Blanc**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2055  
**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.