



2006 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefes Granat, lila Reflexe. Grossartiges Cheval-Bouquet, also Ledernoten, Moschus, Irish-Moos, Rauchtöne, Lakritze und dunkle Beeren, Cassis, Brombeerstauden. Im Gaumen dicht, aber fein, mit rassischer Fruchtsäure, fast geheimnisvolle Aromatik, jetzt schon herrlich nach Cheval Blanc schmeckend, wie das sonst bei gereiften Flaschen nach zehn Jahren erstmals der Fall ist. Einerseits ein vielleicht früh gefälliger, enorm grosser Wein, der aber auch sehr gut altern wird.

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):	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	55% Merlot, 45% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474806

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Rebsorte(n): 55% Merlot, 45% 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.