



2006 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:

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 rassiger 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):	Score 20/20, 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): Score 20/20, 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.