



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Cheval Blanc
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Merlot, 45% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	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.