



## 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 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 boeuf. 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.