



Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Un bouquet seducente con sottili note di mirtilli selvatici, ribes nero e violette, seguite da olive nere, grafite, dragoncello e coriandolo. Il palato è vellutato come il cashmere, con eleganza, precisione, densità e profondità, tannini stretti e un corpo perfettamente strutturato. Astringenza regale nel finale concentrato e interminabile su uno spettacolo pirotecnico di ciliegia selvatica, con un tocco di grafite. Molto vicino al top.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2032-2075

Varietà d'uva: 52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0474823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 99/100, Score 19.5+/20, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20
Varietà d'uva:	52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2032-2075
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.