



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:

Bouquet denso e profondo, delicati aromi di ciliegia selvatica, un accenno di violetta, legno pregiato, leggero tabacco e grafite. Al palato sublime consistenza vellutata, struttura tannica ben tessuta, razza equilibrata, corpo perfettamente modellato. Il finale concentrato e lungo irradia una calma incredibile, estratto di sambuco, tabacco, grafite scura, astringenza sublime.

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

Da bere: 2030-2068

Varietà d'uva: 51% Merlot, 45% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0474825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Vinum 98/100
Varietà d'uva: 51% Merlot, 45% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Da bere: 2030-2068
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.