



Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

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:

Granato scuro e profondo con note di lilla. Notevole bouquet di bacche nere - ribes e mora - con note affumicate di cuoio, muschio e liquirizia. Al palato, il vino è denso ma delicato, con un'acidità fruttata molto nobile. Gli aromi, quasi misteriosi, incarnano già pienamente il Cheval Blanc, come una bottiglia al suo apice dopo dieci anni di maturazione. Un grande vino, che può essere gustato molto presto, ma che può anche invecchiare a lungo!

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 55% Merlot, 45% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474806

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.