



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 intenso, saturo al centro, con fini riflessi violacei sul disco. Il bouquet si rivela molto lentamente, quasi timidamente, guadagnando gradualmente densità con sfumature concentrate di bacche scure, legno nobile, iris, oltre a un po' di malto e un accenno di marasca. I tannini perfettamente fusi sostengono un palato potente con note variegiate di grafite, liquirizia, ginepro e ciliegie selvatiche, con un accenno di rosmarino. Molto complesso, fino al sublime e lunghissimo finale. Un Cheval-Blanc elegante e squisito con un enorme potenziale.

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. Suggestione: 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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2057

Varietà d'uva: 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0474816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2027-2057
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.