



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:

Denso viola scuro con riflessi violacei. Un bouquet complesso e fresco di prugne, cioccolato appena grattugiato, Darjeeling fresco e magnifiche note floreali (violette). Seguono ciliegie dolci, pepe nero di montagna appena macinato e legno pregiato con intense note speziate. Il palato è saturo e molto denso, quindi rimane classico. Non ho mai trovato questo vino così delicato. Il finale è lungo e ammaliante, con aromi di liquirizia, pepe di Sichuan e ciliegie selvatiche. Sembra un puro e fluente cashmere - che delicatezza! Il miglior vino di St Emilion di quest'anno, il cui uvaggio è prevalentemente Cabernet Sauvignon!

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2060

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2029-2060
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.