



2005 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Der 2005er ist ein Kraftbolide mit einem aussergewöhnlich vielversprechenden Potenzial.

Nota di degustazione:

Tiefes, sattes Purpur-Lila. Würziges Bouquet, viel Tiefe anzeigend, Kardamom, Lebkuchengewürz, Gewürznelken, trockene Pflaumen, Teerspuren, noch etwas verschlossen. Samtiger, stoffiger Gaumen, recht massive Gerbstoffe, aussen eine bindende Fetthülle zeigend, Waldbeeren im Innern, intensive Adstringenz, enorm viel Fleisch, schwarzbeerig mit Rauchkomponenten, Korinthen, extrem langes Finale. Der 2005er ist ein Kraftbolide mit einem aussergewöhnlich vielversprechenden Potenzial. Innerhalb der nächsten 15 Jahre wird der Wein nur einen Teil seiner möglichen Grösse offenbaren; hält er die jetzt abgegebenen Versprechen, entwickelt er zu den massiven Tanninen auch genügend Fett zum Ausgleich, dann wird das ein Jahrhundertwein.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Cheval Blanc
Valutazioni:	Parker 96/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2050
Numero di articolo:	0474805

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 96/100, Wine Spectator 97/100,
WeinWisser 19/20
Maturità: Jetzt bis 2050
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.