2009 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ancora più ricco di finezza rispetto al 1998

Descrizione del vino:
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 Châteaus 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.
Nota di degustazione:
Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Bouquet di frutta secca, toni di fichi, datteri, cioccolato e raffinato tè Darjeeling; malto, note di erbe aromatiche; caldo ma non bruciante, diventa più morbido con l'aria. Sublime al palato, dove tutto è morbido e setoso, fino all'opulenza; note di caramello; ancora una volta la superba tavolozza di erbe aromatiche e un tocco di spezie dell'Estremo Oriente. Il suo naso lo renderà un Saint-Emilion La Tâche. Al palato, diventerà uno dei migliori Chevaux di sempre.
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Cheval Blanc
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96–99/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	58% Merlot, 42% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96–99/100
Varietà d'uva:	58% Merlot, 42% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2045
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch