



Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

One of the most profound wines of the vintage is the 2023 Cheval Blanc, schwärmt P

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.

Aromenprofil:

Verführerisches feingliedriges Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze und Veilchen, dahinter schwarze Oliven, Grafit, Estragon und Koriander. Am kaskadenartigen Gaumen mit samtig-kaschmirartiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und perfekt modelliertem Körper, was für eine Eleganz, Präzision, Dichte und Tiefgründigkeit. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk von Wildkirsche, tiefschürfendem Grafit und königlicher Adstringenz. Ganz nah an der Bestnote.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2032-2075
Rebsorte(n):	52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0474823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Parker 98-100/100, Score 19.5+/20, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20
Rebsorte(n):	52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2032-2075
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.