



## Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Klassischer Cheval, der in 20 Jahren seine effektive Größe zeigen wird

**Beschreibung:**

Parker: "It is a super, complex, evolved Cheval Blanc that can be drunk now or cellared for 15+ years. Bravo!"

**Aromenprofil:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Vielschichtiges Bouquet, man spürt mehr Würze als Frucht, also eine deutliche Anzeige eines auf grossartigen Cabernet Franc's basierenden Weines, reife, schwarze Pflaumen, Tabak, dunkles Malz, ein Hauch Korinthen und Teer, Trüffelanzüge. Samtiger Gaumen, wohl geformte, recht üppige Tannine, zeigt jetzt schon viel Charme, durch die Reife Säure bekommt der Körper weibliche Konturen im Finale Heidelbeeren und Holunder, sehr lange nachklingend. Ein erhabener grosser Cheval Blanc, den man nicht unterschätzen sollte. Der beste Saint Emilion!

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0474811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rötweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.