



Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

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:

Dichtes Granat, satt in der Mitte, mit feinem violetterm Schimmer am Rand. Das Bouquet gibt sich nur ganz langsam preis, fast scheu. Dann steigen doch kleine, konzentrierte schwarze Beeren, dunkle Edelhölzer, Irisblüten, etwas Malz und dahinter feinduftige Schattenmorellen auf. Nimmt zunehmend an Komplexität zu. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, perfekt ausgereiftem Tannin, vielschichtig mit Graphitnoten, Lakritze, Wacholder sowie Wildkirschen und einem Hauch Rosmarin. Sehr komplex bis ins ganz lang anhaltende, erhabene Finale. Eine elegante Cheval-Blanc-Delikatesse mit gewaltigem Potenzial!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 2027-2057

Rebsorte(n): 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0474816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027-2057
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.