



2017 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Degustationsnotiz:

Dichtes dunkles Purpur mit violetterm Schimmer. Komplexes, kühl ausgerichtetes Bouquet mit Pflaumen, frisch geriebene Schokolade, frischer Darjeeling und herrlich floralen Noten (Veilchen). Im zweiten Ansatz mit süßen Kirschen, frisch gemahlenem schwarzen Bergpfeffer und dunklen Edelhölzern mit viel tiefgründiger Würze. Am Gaumen mit sattem, sehr dichtem Extrakt, dabei klassisch bleibend, so feingliedrig habe ich diesen Wein bei den Primeurs noch nicht erlebt. Im langen Abgang betört er mit Lakritze, frischem Szechuanpfeffer und Wildkirsche. Das ist flüssiges, pures Kaschmir – was für eine Delikatesse! Der beste Wein aus St.-Émilion dieses Jahr, mit dem höchsten Anteil an Cabernet Sauvignon im Blend!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Cheval Blanc

Bewertung(en): James Suckling 97-98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 93-96/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2029–2060

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97-98/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 93-96/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2060
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.