



## 2012 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

«This wine is gorgeous in all facets», schwärmt Wine Spectator

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Cheval Blanc
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2022–2050
<b>Traubensorte(n):</b>	54% Merlot, 46% Cabernet Franc
<b>Originalgebinde:</b>	1er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0474812075B1000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cheval Blanc**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100  
**Traubensorte(en):** 54% Merlot, 46% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2022–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.