



2010 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Klassischer Cheval

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:

Noch verhaltenes Bouquet, Kandisnuancen, Flieder, dunkle Pflaumen, Cassis, Schwarzteenoten, setzt mehr auf Tiefe und Würze als auf Frucht. Fleischiger und gleichzeitiger stoffiger Gaumen, viel Fett und Schmelz in den reichhaltigen Tanninen, gigantische Aromatik die permanent im Gaumen zu nimmt, gebündeltes Finale.

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): Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 54% Cabernet Franc, 46% Merlot

Artikelnummer: 0474810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Franc, 46% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
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.