



2013 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verhaltenes Bouquet, man muss ihm entgegen gehen, im zweiten Ansatz viele herrliche Teearomen versprühend (Darjeeling und Earl Grey), Maulbeeren, Brombeeren, dunkle Edelhölzer, eine fein minzige Spitze darin zeigend. Im Gaumen samtig, weich, schöne Fülle, die Tannine sind fein und cremig, schön gebündelt im langen Finale, welches Pflaumenschalen und Tabak mit sich trägt. Für einen ganz grossen Cheval fehlt halt, wie es anzunehmen war, die Merlotfülle, aber die wunderbar gelungenen Cabernet-Francs kompensieren einen grossen Teil dieses möglichen Mankos. Nicht unähnlich dem 2008er Cheval. Und dieser liegt aktuell bei 19/20. Also könnte dies in ein paar Jahren beim Cheval 2013 auch der Fall sein.

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 93-94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2023–2045
Traubensorte(n):	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
Originalgebinde:	1er-Holzkrate
Artikelnummer:	0474813075B1000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93-94/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 91-94/100
Traubensorte(en): 52% Cabernet Franc, 48% Merlot
Trinkreife: 2023–2045
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.