



2021 Château Cheval Blanc

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

75cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Ein Drittel weniger produziert als 2020.

Man wartete mit der Ernte zu, bis die Trauben perfekt reif waren. Auch hier heisst es, dass man zu einem klassischen Jahrgang zurückgekehrt ist. Die Würze der Cabernet-Franc-Traube sticht sofort in die Nase. Aufgrund der herausragenden Qualität wurde der Anteil entsprechend erhöht. Viel schwarze Kirsche, Brombeere und etwas Cassis mit einem Hauch von floralen Aromen. Wie immer eine unbeschreibliche, strahlende Eleganz. Am Gaumen die pure Harmonie mit seidig weichem Fluss. Herrlich füllige, reife, schwarze Frucht, strahlt eine wunderbare Reife aus. Perfekt ausbalanciert mit saftiger Säure und feinsten Tanninen. Sehr lang und intensiv aromatisch auch im Abgang, mit pfeffrig-würzigem Finale. Ein grosser, klassischer Cheval Blanc. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 52% Cabernet Franc, 43% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 97



Wine Spectator : 97-98



Weinwisser: 98



Vino Vario: 20