



2022 Château Cheval Blanc

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Auf Cheval Blanc erzählt man uns, dass es ein Wein des Jahrgangs und nicht der Winzer ist. Das grosse Glück war, dass die Saison warm und trocken gestartet hat und die Rebe sich auf einen heissen und trockenen Jahrgang vorbereiten und adaptieren konnte.

In diesem Jahr wirkt Cheval Blanc etwas fülliger und prägnanter auf der Merlot-Frucht als in anderen Jahren. Sicherlich ist dies auch das Resultat des warmen Jahrgangs. Das Bouquet ist sehr nobel und gleichzeitig delikat und verführerisch. Ein ausgewogener Mix aus roter und schwarzer Frucht wird von tiefgründiger Frische begleitet. Schon dieser Duft strahlt eine sinnliche Balance aus. Auch die würzigen Kräuternuancen verleihen dem Wein viel Komplexität und einen kühlen Hintergrund. So zart und weich im Auftakt mit unbeschreiblich edler Fruchtaromatik, er zaubert mir ein wohliges Gefühl über den ganzen Körper. Die seidig feine Tanninstruktur gibt dem Wein einen unvergleichlich cremigen Trinkfluss, die raffinierte Säure verleiht ihm genau die richtige Portion Frische. Es ist klar ein Cheval Blanc eines warmen Jahrgangs, aber nicht minder genial. Langes Finale, das sehr schöne Röstaromen von Kaffee und Schokolade zeigt. Ein gigantischer Cheval Blanc. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2030



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 53%

Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 98



Wine Spectator : 99



Weinwisser: 99



Vino Vario: 20+