

Clos du Cheval Blanc, Cuvée, AOP, Côtes de Bourg, trocken

Frankreich | Bordeaux | Côtes de Bourg AOP

Art. Nr. 577536

Weinbeschreibung

Ein besonderer Bordeaux-Wein, der im Glas mit einem dunklen Rubinrot und einem schwarzen Kern brilliert. Tauchen Sie ein in ein Bouquet aus dunklen Kirschen, Holunderbeeren und reifer Pflaume, umrahmt von subtilen Ledernoten und Anklängen von Tabak, ergänzt durch leichte Waldbodennuancen. Am Gaumen präsentiert sich der Rotwein mit einem kräftigen Körper, reifen, dennoch markanten Tanninen und einem mittleren bis langen Nachhall, der von einer delikaten Würze geprägt ist. Um diesen raren Rotwein in seiner vollen Pracht zu erleben, empfiehlt sich das Dekantieren zur Belüftung und möglichen Entfernung des Depots.

Wussten Sie schon?

Das Château Cheval Blanc zählt unbestritten zu den renommiertesten Weingütern von Saint-Émilion und hebt sich dennoch von den typischen Weingütern ab. Es heißt, dass der Name des Weinguts von einem weißen Pferd stammt, das König Heinrich IV. an dieser Stelle geritten haben soll. Allerdings geht der Ortsname Cheval-Blanc weit zurück, während das Château Cheval Blanc selbst erst 200 Jahre nach dieser Legende gegründet wurde. Nur wenige Kilometer entfernt befinden sich die Weinberge des Clos du Cheval Blanc, die einst zum Besitz des Châteaus gehörten. Entdecken Sie die Geschichte und Qualität dieses besonderen Weines.

Passt zu:

Er ist der ideale Begleiter für Geschmortes vom Rind oder Wild, serviert mit Wurzelgemüse und intensiven Soßen, ebenso fantastisch harmoniert er mit Rib-Eye-Steaks vom Grill.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2012	LAND:	Frankreich
ALKOHOL:	13 vol. %	ANBAUGEBIET:	Bordeaux
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	2 g/l
WEINART:	Rotwein, trocken	SÄURE:	4,6 g/l
REBSORTE:	Cuvée	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2027

