



CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1er Grand Cru Classé A 2021

Art. Nr.: 1286421

Hersteller: Château Cheval Blanc, Saint-Émilion

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Bordeaux

Gebiet (Betriebssitz): Saint-Émilion

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 97

Falstaff: 96

James Suckling: 97

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Käse: Rotschmierkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 995.40

Verkostnotiz

JAMES SUCKLING: "This is so finely textured with very precise, tight tannins. Medium to full body. Lots of layers here with black and blue fruit, stones, tar, dark cocoa and spices. Dried herbs. Long and persistent. Stays focused all the way. So precise. 52% cabernet franc, 43% merlot and 5% cabernet sauvignon."

ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE: "A terrific achievement, the 2021 Cheval Blanc is a blend of 52% Cabernet Franc, 33% Merlot and 5% Cabernet Sauvignon. Unfurling in the glass with aromas of raspberries and cherries mingled with notions of cigar wrapper, vine smoke, rose petals and violets, it's full-bodied, layered and concentrated, with an elegantly muscular chassis of ripe, powdery tannin and lively animating acids. Long and penetrating, this is a serious, rather structured young Cheval Blanc that will require and reward patience." - William Kelley

FALSTAFF: "Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabakig, feine Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht, reife Pflaumen, etwas Nougat, würzig und von feinem Edelholz markiert. Komplex, saftig und seidig, feine, reife Tannine, gute Frische, mineralisch und lange anhaftend, zeigt gute Länge und Balance, sicheres Reifepotenzial, feiner Schokotouch im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter." - Peter Moser