



Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC (Bio)

St. Émilion mit grosser Fangemeinde

Beschreibung:

Im Vergleich zu vielen anderen Winzern ist Stephan von Neipperg vor allzu schlimmen Auswirkungen der Wetterkapriolen verschont geblieben und konnte die Ernte dank aufwändiger Weinbergsarbeit gut meistern. Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich bei Château Canon-La-Gaffelière aus 43% Merlot und 43% Cabernet Franc sowie 14% Cabernet Sauvignon zusammen, ausgebaut in zu 30% neuen Barriques. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Saint Émilion für Liebhaber fein balancierter Bordeaux-Weine – mit bemerkenswerter Finesse und exzellentem Lagerpotenzial. Betörend floral-fruchtiges Bouquet, komplexer Gaumen mit seidiger Textur und vibrierender Rasse, fein aromatisches und konzentriertes Finale.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, zartes Wildkirschenparfüm, Estragon und Blutorangenzeste. Im zweiten Ansatz betörender Veilchenduft, Koriander und rote Cassiswürze. Am vielschichtigen gut strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und trainiertem Körper. Im konzentrierten langen Finale Schattenmorelle, Wacholder und körnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2032-2059

Artikelnummer: 0498523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95/100, Vinum 97/100, Wine Spectator 95/100
Trinkreife:	2032-2059
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.