



Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

Beschreibung:

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Weinrot mit granat-rubinen Reflexen. Ein spezielles Bouquet zeigend; gekochte Kirschen, Edelhölzer, Mokka, Earl-Greyteenoten, tief und würzig. Im Gaumen zeigt der Wein Kraft, stützende Adstringenz, schwarze Beeren und im Innern so viel Rasse und Pfeffer wie noch nie, es schlummert darin eine Aromatik die an alte, grosse Canon-Jahrgänge vor 30 Jahren erinnert. Endlich wieder einmal ein ganz grosser Wein dieses lange mit bescheidenen Qualitäten aufwartenden Weingutes

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.