



Château Canon

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

"This is the greatest red ever produced here" J. Suckling

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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte. Vielschichtiges Bouquet, zeigt viel schwarzbeerige Frucht und ist mit ganz feinen Kräuternoten durchsetzt. Im Gaumen dicht, fleischige Textur, liefert eine fordernde Adstringenz welche aber mit reifen Tanninen bestückt ist, im Finale Cassis, Lakritze und Tabakspuren, sehr nachhaltiges Finale. Ein grosser Canon, so gross wie sein eigener 2009er, aber dann doch viel klassischer. Sehr langes Leben.

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
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Artikelnummer:	0493115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, J. Robinson 17/20, Parker 98-100/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 94-97/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.