



Château Canon

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

Ein magischer Wein

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:

Dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Tiefgründiges Bouquet mit delikatem Veilchenparfüm, Waldhimbeere und getrocknetem Rosmarin. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, helles Edelholz, Lakritze und frischer Schattenmorellensaft. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, reifem kakaoartigem Tanningerüst, betörender Extraktfülle, vibrierender Rasse, tiefschürfender Mineralik und einem perfekt modellierten Astralkörper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der St. Emilion und schießt wie ein Pfeil nach vorne, direkt in Schwarze! Letztes Jahr bereits eine Offenbarung, packt er heuer nochmals eine Schippe drauf! Eine royale Adstringenz im nicht enden wollenden Finale.

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:	14.5%
Trinkreife:	2029-2050
Artikelnummer:	0493120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 19.5/20
Trinkreife:	2029-2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.