



Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Wein voller Noblesse und Energie

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 Weinbergarbeit 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.

Degustationsnotiz:

Dunkles, sattes Purpur. Reifes Kirschenbouquet, feiner Amarenatouch, Dörrfrüchte, Pfefferkuchen und Lakritze. Fester, satter Gaumen, verbunden mit einer ausgeglichenen aber tanninhaltigen Adstringenz, feine Schokobitterkeit und wiederum Lakritze im druckvollen Nachklang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.