



Château Canon-la-Gaffelière

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

Dieser gelungene Canon-la-Gaffelière wird eine Legende!

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetter Rand. Was für ein berauschendes Parfüm nach Veilchen und Brombeeren, dahinter Anis, rosa Pfeffer, Schokonoten, Kokos sowie Lakritze. Am eleganten Gaumen mit enormem Tiefgang und atemberaubender Länge, im Nachhall mit Cassisdrops und Schattenmorellensaft. Für Stephan hat der Jahrgang 2016 die Dichte von 2009 und die Frische von 2014. Er überlegt kurz und fügt mit einem schelmischen Grinsen an: "Mir fällt gerade ein, dass man den 2016er am besten mit dem 2016 vergleichen sollte!"

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 (Bio)

Ausbau: 17 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027-2047

Rebsorte(n): 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498516

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, James Suckling 96/100, Jeb Dunnuck 95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.