



Château Canon-la-Gaffelière

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

Von angesehener Adresse in St-Emilion

Beschreibung:

Château Canon La Gaffelière liegt am Hangfuss südlich des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Reifes, fast opulentes Bouquet, Schattenmorellensaft, duftiges Cassis und Wildkirsche. Im zweiten Ansatz Korinthen, betörende Veilchen und Vanillemark. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, unglaublicher Rasse und reifem Extrakt ausgestattet. Im aromatischen Finale reife Brombeeren und viel tiefeschürfende Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC (Bio)

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027-2048

Rebsorte(n): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon |
| Trinkreife: | 2027-2048 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |