



Château Canon-la-Gaffelière

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

Ein intellektueller Canon-La-Gaffelière, der noch zulegen wird

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:

Purpur mit satter Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet nach reifen Schattenmorellen, Brombeerkonfitüre und Lakritze, dahinter dunkle Schokopralinen, parfümierter Pfeifentabak und edle Cassiswürze. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, herrliche Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst, sehr strukturiert am kraftvollen Körper. Im konzentrierten Finale dunkles Graphit gepaart mit schwarzbeerigen Konturen und zarter Adstringenz.

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: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 97/100,
James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93/100,
Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Rebsorte(n): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15%
Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2028-2048
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.