



Château Canon-la-Gaffelière

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

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 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:

Betörendes blaubeeriges Parfüm, ein satter Strauss mit Veilchen, erkalteter Schwarztee und Orangenzeste. Im zweiten Ansatz Grether's Pastilles und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, vibrierender Rasse und mittlerem Körper. Im konzentrierten, fein aromatischen Finale ein Korb mit Alpenheidelbeere, Grafit und erhabener, feinkörniger Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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%

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

Artikelnummer: 0498522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 97/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 18,5+/20
Rebsorte(n): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
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.