



2017 Château Canon-la-Gaffelière

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

«So generous but silky and dialed-in.» James Suckling

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Opulentes Bouquet mit Zwetschgen, Heidelbeergelee und Kirschsafft. Im zweiten Ansatz Cassisdrops und Lakritze sowie Nougatpralinen. Am Gaumen mit cremiger Textur und stützendem Tannin, zarte Adstringenz. Im langen Finale mit blaubeeriger Frucht und schwarzen Johannisbeerpastillen gepaart mit herrlichen Graphitnoten. Grossartiger Wert mit viel Substanz! Wird noch zulegen.

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

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Canon la Gaffelière

Bewertung(en): Parker 97/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100,
James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10%
Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.