



## 2018 Château Canon-la-Gaffelière

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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** Château Canon la Gaffelière

**Bewertung(en):** Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20 im Barrique

**Ausbau:**

**Weinbau:** Bio

**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  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, Jeb  
Dunnock 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  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.