



## 2014 Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

### **Beschreibung:**

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von weichen und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

### **Degustationsnotiz:**

Erhabenes sehr delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz und rote Johannisbeere. Im zweiten Ansatz Blutorangenzesten, edler Kreideton und mineralische Körnchen. Am unglaublich dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse, edlem mineralischem Kern und perfekt modelliertem Körper. Im nicht enden wollenden kaskadenartigen Finale Schattenmorellen, Graphit, heller Tabak und erhabene 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Canon
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0493114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Canon**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 72% Merlot, 28% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.