



## 2006 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 soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

### **Degustationsnotiz:**

Recht dunkles Weinrot mit granat-rubinen Reflexen. Ein spezielles Bouquet zeigend; gekochte Kirschen, Edelhölzer, Mokka, Earl-Greyteenoten, tief und würzig. Im Gaumen zeigt der Wein Kraft, stützende Adstringenz, schwarze Beeren und im Innern so viel Rasse und Pfeffer wie noch nie, es schlummert darin eine Aromatik die an alte, grosse Canon-Jahrgänge vor 30 Jahren erinnert. Endlich wieder einmal ein ganz grosser Wein dieses lange mit bescheidenen Qualitäten aufwartenden Weingutes

### **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>	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0493106

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Canon**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.