



## 2020 Château Canon

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

Ein magischer Wein

### **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:**

Dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Tiefgründiges Bouquet mit delikatem Veilchenparfüm, Waldhimbeere und getrocknetem Rosmarin. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, helles Edelholz, Lakritze und frischer Schattenmorellensaft. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, reifem kakaoartigem Tanningerüst, betörender Extraktfülle, vibrierender Rasse, tiefschürfender Mineralik und einem perfekt modellierten Astralkörper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der St. Emilion und schießt wie ein Pfeil nach vorne, direkt in Schwarze! Letztes Jahr bereits eine Offenbarung, packt er heuer nochmals eine Schippe drauf! Eine royale Adstringenz im nicht enden wollenden Finale.

### **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

### **Bewertung(en):**

Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

2029–2050

### **Artikelnummer:**

0493120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Canon**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100  
**Trinkreife:** 2029–2050  
**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.