



2022 Château Canon

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

Gehört dieses Jahr zu den besten Weinen der Appellation

Degustationsnotiz:

Delikates feinsinniges Parfüm, frisch gepflückte Walderdbeeren, roter Johannisbeernektar, Preiselbeermus, betörendes Irisparfüm und Cassisblüten. Am royalen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, berauscher Extraktfülle, bleibt dabei straff und geradlinig, engmaschiges Tanninkorsett und ein perfekt definierter Körper. Im katapultartigen, nicht enden wollenden Finale rote und blaue Beeren, tiefschürfende Terroirwürze 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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Canon

Bewertung(en): Parker 99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96–99/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 98–99/100

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0493122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 99–100/100, WeinWisser 19.5/20,
Antonio Galloni 96–99/100, Decanter 98/100,
Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling
98–99/100
Trinkreife: 2030–2060
Weinbau: Traditionell
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.