



2024 Château Canon

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

Ganz mächtiger Canon dieses Jahr

Beschreibung:

Château Canon zählt zu den absoluten Gewinnern des Jahrgangs. Privilegiertes Terroir, konsequente Weinbergsarbeit und perfekte Lesezeitpunkte haben für diesen Jahrgang ungewöhnlich gute Traubenerträge von 45 Hektolitern möglich gemacht. Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich aus 78 Prozent Merlot und 22 Prozent Cabernet Franc zusammen, angebaut in knapp 50 % neuen Barriques sowie einigen grösseren Foudres. Die Nase ist fein, mit zarten fleischigen Nuancen, Walderdbeere und Sandelholz, am Gaumen dann mit ungeheurer Dynamik und einem engmaschigem, perfekt poliertem Tanningerüst, bevor der Wein in einem konzentrierten, nicht enden wollenden Finale förmlich explodiert.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte fleischige Nuancen, Walderdbeere, Sandelholz. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeerektar und edle Blutorangenzeste. Am energiegeladenen Gaumen mit ungeheurer Dynamik, engmaschigem, perfekt poliertem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale explodiert der Wein förmlich, rote- und blaue Beeren, gepaart mit tiefschürfender Terroirwürze.

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): WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 95–96/100, Vinum 96/100

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0493124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling 95–96/100, Vinum 96/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2060
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.