



2009 Château Canon

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

Erinnert an ganz grosse frühere Canon-Jahrgänge und lässt vermuten, dass das Team den Durchbruch geschafft hat

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Duftiges, warmes, reifes Bouquet, schwarze Pflaumen, vermischt mit einem Cassishauch, sehr elegant im Ansatz. Im Gaumen sublim, harmonisch, seidige Tannine mit Souplesse und Süsse, erst im Nachklang spürt man das verlangende Potential. Erinnert an ganz grosse frühere Canon-Jahrgänge und lässt vermuten, dass das Team endlich den Durchbruch geschafft hat.

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 97+/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20

Ausbau:

in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0493109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97+/100, Wine Spectator 95-98/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
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.