



2013 Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Finessenektar mit extrem geringer Verfügbarkeit

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein ausladend, wunderbare, reife Fruchtnoten, Waldbeeren, Brombeeren, Edelhölzer und nussig-würzige Aromenkonturen von den beiden Cabernets. Im Gaumen eine traumhafte Delikatesse mit Harmonie und Balance. Ein Finessenektar mit extrem geringer Verfügbarkeit.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Canon la Gaffelière
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0498513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2036
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.