MÖVENPICK
VINS

2011 Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Heuer die sichere Bank für einen grossen Wein

Nota di degustazione:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Herrliches Kirschenbouquet vermischt mit hellem Tabak, etwas Irish-Moos-Tabletten, Malz und auch eine florale Frische zeigend. Fleischiges Extrakt, zeigt eine spannende Konzentration mit viel Rasse in den Tannine, die sind aber nicht kernig, sondern pfeffrig, so richtig viele schwarze Pfefferkörner spürt man auf der Zunge, dann Lakritze und dunkles Malz im Finale.
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
Produttore:	Château Canon la Gaffelière
Valutazioni:	Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-91/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2019–2048
Varietà d'uva:	60% Merlot, 32% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0498511

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-91/100
Varietà d'uva:	60% Merlot, 32% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2019–2048
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch