

2010 Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Genialer Canon-la-Gaffelière



Nota di degustazione:

Würziges, dichtes Bouquet, schwarze Kirschen, Irish Moos, braune Pfefferkörner und ein Hauch Tabak, die Süsse ist hier viel abgeklärter als bei Clos L'Oratoire. Cremiger Gaumen, feine Souplesse, die drei Rebsorten ergänzen sich gegenseitig im Blend, zeigt eine verlangende Adstringenz und viel Kraft im Innern.

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:

James Suckling 92-93/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 96/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2020 bis 2040

Varietà d'uva:

M, C, C

Numero di articolo:

0498510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 92-93/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva: M, C, C
Maturità: 2020 bis 2040
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.