



2015 Château Canon-La-Gaffelière

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

Grossartig gelungener Canon-la-Gaffelière

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Es ist vielleicht doof zu schreiben, dass ein Wein in erster Linie nach kaltem Schwarztee duftet, aber, wenn man den besten seiner Klasse meint, dann kann es keine Beleidigung sein. Im zweiten Ansatz; Lakritze, Vanillemark, Korinthen und eine reife Frucht, welche sich aber nicht in eine unbändige Süsse hineinsteigert, auf alle Fälle kann man hier von vollreifen Beeren sprechen. Im Gaumen gross, legendäre Tannine, die dem Körper eine mächtige Körperstatur verleihen, nachhaltiges, minutenlanges 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
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100, James Suckling 96/100
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2024–2042
Varietà d'uva:	55% Merlot, 38% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0498515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 38% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2024–2042
Viticoltura:	Bio
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.