

2009 Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den grössten Jahrgängen dieses Weingutes



Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Vielschichtiges Bouquet; im fetten Merlot eine wunderschöne, diversifizierte Cabernetwürze zeigend, vom Cabernet Sauvignon das schwarzbeerig-rauchige, vom Cabernet Franc die nussigen und kräutrigen Aromen. Samtiger Gaumen; alles im seidigen Tanninbereich, Kandis im süsslichen Extrakt, wieder viel Irish Moos-, Ricolawürze im langen, erhabenen 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 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2016–2032

Varietà d'uva:

55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0498509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Parker 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20 |
| Varietà d'uva: | 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon |
| Maturità: | 2016–2032 |
| 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. |