



Château Canon

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

Dies wird einer der gesuchten Weine in dieser Kampagne sein.

Beschreibung:

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Aromenprofil:

Erhabenes sehr delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz und rote Johannisbeere. Im zweiten Ansatz Blutorangenzesten, edler Kreideton und mineralische Körnchen. Am unglaublich dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse, edlem mineralischem Kern und perfekt modelliertem Körper. Im nicht enden wollenden kaskadenartigen Finale Schattenmorellen, Graphit, heller Tabak und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030-2060
Artikelnummer:	0493123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100,
Decanter 98/100, Falstaff 96/100, Parker
96-98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2030-2060
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.