

Château Canon-la-Gaffelière

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

Canon-La-Gaffelière in Bestform

Beschreibung:

Château Canon-La-Gaffelière gehört seit Jahren zu den stilprägenden Spitzenweinen von Saint-Émilion. Die Weinberge am Fuß des Kalkplateaus bringen besonders elegante, tiefgründige Weine hervor, geprägt von Frische, floraler Raffinesse und bemerkenswerter mineralischer Spannung. Der hohe Anteil Cabernet Franc verleiht Canon-La-Gaffelière jene kühle Aromatik und lineare Struktur, die den Wein so unverwechselbar macht. Die herausfordernden Bedingungen des Jahrgangs 2025 scheinen dem Gut hervorragend zu liegen. Niedrige Erträge von lediglich 35 hl/ha sowie kleine, hochkonzentrierte Beeren sorgten für enorme aromatische Intensität, während der lange Vegetationsverlauf jene tänzerische Frische und Eleganz bewahrte, die diesen großen Saint-Émilion so faszinierend machen.

Aromenprofil:

Betörendes Wildkirschenbouquet, zartes Irisparfüm, zarter Minzetouch und Heidelbeergelee. Am sublimer Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, geradlinig, engmaschigem Körper. Im konzentrierten, langen Finale Zwetschgen, dunkle Mineralität und feinmehlige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498525



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 95/100, James Suckling 96-97/100,
Vinum 97/100
Rebsorte(n): 45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15%
Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2030-2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrigue
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.