



Château Canon

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

Zählt definitiv zu den Höhepunkten des Jahrgangs

Beschreibung:

Der Jahrgang 2025 bestätigt die Sonderstellung von Château Canon auf grandiose Weise und zeigt zugleich, weshalb die großen Kalkterroirs zu den Gewinnern dieses Ausnahmejahres gehören. Die extrem trockenen Bedingungen konnten auf den kalktonhaltigen Böden deutlich besser abgefedert werden als in vielen anderen Teilen von Bordeaux. Dass Canon mit rund 40 hl/ha nahezu eine Normalernte einbringen konnte, unterstreicht eindrucksvoll die außergewöhnliche Qualität des Terroirs und das hervorragende Wassermanagement der Reben. Dadurch blieben Frische, Spannung und aromatische Präzision bis zur Lese erhalten – Eigenschaften, die den Stil von Canon seit Jahren prägen. Doch Canon 2025 geht noch einen Schritt weiter. Die Cuvée aus 76% Merlot und 24% Cabernet Franc verbindet Konzentration und Tiefe mit einer nahezu schwerelosen Anmutung. Reife, ultrafeine Tannine, lebendige Frische und eine außergewöhnliche kalkige Spannung greifen perfekt ineinander. Ein Saint-Émilion von außergewöhnlicher Noblesse, der zweifellos zu den Höhepunkten des Jahrgangs zählt und einmal mehr den Maßstab für die großen Weine des rechten Ufers setzt. Oder um es mit einem Wort zu sagen: Weltklasse.

Aromenprofil:

Unglaublich betörendes Parfüm, getrocknete Kräuter, Zitronenkraut, Hanf, dahinter rotbeerige Konturen, dicht verwoben, ungeheuer tiefgründig, Sandelholz, Red Currant. Am komplexen Gaumen mit ungeheurer Dichte, engmaschigem, perfekt reifem Tanningerüst, energiegeladener Rasse, perfekt geformtem Körper, der Wein wird immer länger, bleibt dabei souverän und vielschichtig. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale mit dunkler Mineralität, edler Salznote und einem Hauch Passionsfrucht im Rückaroma.

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 (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Trinkreife: 2030–2070

Rebsorte(n): 76% Merlot, 24% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 96-99/100
Rebsorte(n):	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2070
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.