



Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

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:

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Brombeeren und frisch gepflückten Alpenheidelbeeren, zartes Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Lakritze, heller Tabak, Milchsokoladennoten. Am komplexen Gaumen mit butterweicher Textur, kakaoartigem Tannin, mittlerer sehr eleganter Körper, fliegt pfeilgerade auf das Ziel, dabei eine beeindruckende Tiefe zeigend. Im aromatischen Finale explodiert die Delikatesse und endet in einem langen Finale mit Wildkirschen, Heidelbeergelée, spürbarer Terroirwürze und salzigem Extrakt.

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2027-2050
Rebsorte(n):	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0493119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jane Anson 100/100, Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, The Wine Independent 100/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.