Château Canon

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

Shootingstar aus St. Émilion - sehr limitiert

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:
Subtiles Bouquet, rote Kirsche (Weichsel), frischgepflückte Johannisbeere, Sandelholz, Kardamom und verführerischer Iris Duft. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt, magischer Balance, engmaschigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im energiegeladenen Finale Schattenmorellen-Nektar (frz. Griotte), dunkles Graphit, Koriander 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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2052
Artikelnummer:	0493121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2028–2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch