



## Château Canon-la-Gaffelière

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

„Juicy in feel through the finish, with the fruit lingering“, schwärmt der Wine Spectator

### Beschreibung:

Im Vergleich zu vielen anderen Winzern ist Stephan von Neipperg vor allzu schlimmen Auswirkungen der Wetterkapriolen verschont geblieben und konnte die Ernte dank aufwändiger Weinbergarbeit gut meistern. Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich bei Château Canon-La-Gaffelière aus 43% Merlot und 43% Cabernet Franc sowie 14% Cabernet Sauvignon zusammen, ausgebaut in zu 30% neuen Barriques. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Saint Émilion für Liebhaber fein balancierter Bordeaux-Weine - mit bemerkenswerter Finesse und exzellentem Lagerpotenzial. Betörend floral-fruchtiges Bouquet, komplexer Gaumen mit seidiger Textur und vibrierender Rasse, fein aromatisches und konzentriertes Finale.

### Aromenprofil:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Opulentes Bouquet mit Zwetschgen, Heidelbeergelee und Kirschensaft. Im zweiten Ansatz Cassidrops und Lakritze sowie Nougatpralinen. Am Gaumen mit cremiger Textur und stützendem Tannin, zarte Adstringenz. Im langen Finale mit blaubeeriger Frucht und schwarzen Johannisbeerpastillen gepaart mit herrlichen Graphitnoten. Grossartiger Wert mit viel Substanz! Wird noch zulegen.

### 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 (Bio)

**Ausbau:** im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0498517

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Canon-la-Gaffelière**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 97/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.