



## Château Canon-la-Gaffelière

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

Von angesehenener Adresse in St-Emilion

**Beschreibung:**

Château Canon La Gaffelière liegt am Hangfuß südlich des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion.

**Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetterem Rand. Reifes, fast opulentes Bouquet, Schattenmorellensaft, duftiges Cassis und Wildkirsche. Im zweiten Ansatz Korinthen, betörende Veilchen und Vanillemark. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper, unglaublicher Rasse und reifem Extrakt ausgestattet. Im aromatischen Finale reife Brombeeren und viel tiefschürfende Mineralik.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

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:** 14.5%

**Trinkreife:** 2027-2048

**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0498518

## **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>	Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	2027-2048
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.