



Château Canon-la-Gaffelière

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

Lagerpotential katapultiert den Wein in die Spitzengruppe der Appellation!

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 Weinbergsarbeit 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:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Komplexes schwarzbeerriges Bouquet mit ganz viel schwarzen Johannisbeeren, Holundersaft und frischer Schattenmorellenkönigkorn. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen, Sandelholz, Marokkominze und Nougatpralinen. Am eleganten Gaumen wie Samt und Seide mit butterweicher Textur, dann packt der Gigant zu und präsentiert seinen perfekt geformten Körper mit dichten Muskeln und kakaoartigem Tannin. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk von schwarzen Beeren, ganz viel dunkler Mineralik, stützende Rasse und Olivenpaste. Das ist kein Frühcharmeur, der hat ein gewaltiges Lagerpotential und das katapultiert den Wein in die Spitzengruppe der Appellation!

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: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 95/100, Parker 95-97+/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.