



Château Canon-la-Gaffelière

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

St.Émilion in Bioqualität mit großer Fangemeinde

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.

Degustationsnotiz:

Verspieltes blumiges Bouquet, betörende Veilchen und verführerischer Iris-Duft, Walderdbeeren und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen seidige Textur, reifes Extrakt, fein stoffig, stützendes Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale edle Cassiswürze, Estragon und edle Salznote.

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:	14.0%
Trinkreife:	2027-2048
Rebsorte(n):	45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0498521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 93-95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027-2048
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.