

2017 Château Canon-la-Gaffelière

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

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

Beschreibung:
Château Canon La Gaffelière liegt am Hangfuss südlich des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion.
Degustationsnotiz:
Purpurgranat mit violettem Rand. Opulentes Bouquet mit Zwetschgen, Heidelbeergelee und Kirschensaft. Im zweiten Ansatz Cassisdrops 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 bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Canon la Gaffelière
Bewertung(en):	Parker 97/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0498517

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 97/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de