2016 Château Canon-la-Gaffelière

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

Legendärer Canon-La-Gaffelière

Beschreibung:
Château Canon La Gaffelière liegt am Hangfuss südlich des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur mit violettem Rand. Was für ein berauschendes Parfüm nach Veilchen und Brombeeren, dahinter Anis, rosa Pfeffer, Schokonoten, Kokos sowie Lakritze. Am eleganten Gaumen mit enormem Tiefgang und atemberaubender Länge, im Nachhall mit Cassisdrops und Schattenmorellensaft. Für Stephan hat der Jahrgang 2016 die Dichte von 2009 und die Frische von 2014. Er überlegt kurz und fügt mit einem schelmischen Grinsen an: "Mir fällt gerade ein, dass man den 2016er am besten mit dem 2016 vergleichen sollte!"
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):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2027–2047
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0498516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2027–2047
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
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