



2020 Château Canon-la-Gaffelière

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

Ein intellektueller Canon-La-Gaffelière, der noch zulegen wird

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Purpur mit satter Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet nach reifen Schattenmorellen, Brombeerkonfitüre und Lakritze, dahinter dunkle Schokopralinen, parfümierter Pfeifentabak und edle Cassiswürze. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, herrliche Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst, sehr strukturiert am kraftvollen Körper. Im konzentrierten Finale dunkles Graphit gepaart mit schwarzbeerigen Konturen und zarter Adstringenz.

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): Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20, Antonio Galloni 97/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20, Antonio Galloni 97/100
Rebsorte(n):	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.