



2014 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC (Bio)

Dieser grossartig gelungene Canon-La-Gaffelière wird eine Legende!

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Kompaktes Bouquet, gekochte, rote Kirschen, würziger Tabaktouch darin zeigend. Im Gaumen fest, fleischig, aber auch mit genügend Muskeln welche ihm seine typische etwas maskuline Art verleihen. Ein Esswein der Geduld braucht.

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 95+/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93-96/100

Herstellung: 18 Monate in Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2034

Traubensorte(n): 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 95+/100, James Suckling
93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator
93-96/100
Traubensorte(en): 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: 2022–2034
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Herstellung: 18 Monate in 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.