



## 2014 Château Canon-La-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", 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

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2022–2034

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

**Artikelnummer:** 0498514

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Canon-La-Gaffelière

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93-96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	2022–2034
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.