



2021 Château Canon-la-Gaffelière

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

St.Émilion in Bioqualität mit großer Fangemeinde

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Verspieltes blumiges Bouquet, betörende Veilchen und verführerischer Iris-Duft, Walderdbeeren und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen seidige Textur, reifes Extrakt, fein stoffig, stützendes Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale edle Cassiswürze, Estragon und edle Salznote.

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): Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2048

Artikelnummer: 0498521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20
Trinkreife: 2027–2048
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.