



## 2013 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Finessenektar mit extrem geringer Verfügbarkeit

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein ausladend, wunderbare, reife Fruchtnoten, Waldbeeren, Brombeeren, Edelhölzer und nussig-würzige Aromenkonturen von den beiden Cabernets. Im Gaumen eine traumhafte Delikatesse mit Harmonie und Balance. Ein Finessenektar mit extrem geringer Verfügbarkeit.

**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):** René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Traubensorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0498513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Canon-La-Gaffelière**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100  
**Traubensorte(en):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**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.