



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
Rebsorte(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
Rebsorte(n): 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.