

2012 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Großartig gelungener Canon-la-Gaffelière

Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt mittleren Druck, halb floral, halb fruchtig, also ist das Nasenbild genau der Assemblage entsprechend, hellmalzig unterlegt, fein Gebäcknote dahinter. Im Gaumen geht es dann richtig zu Sache. Man stellt sich auf einen vielleicht von der Nase her auf einen eher leichteren Wein ein. Aber das ist ganz und gar nicht der Fall. Prägnante Tannine, fordernd, somit viel Kraft aber - zumindest momentan - eher wenig Charme zeigend. Ein sehr maskuliner CLG. Die Frage ist, wie er seine Tannine verdaut und ob es ihm gelingt diese irgendwie zu integrieren und anzurunden? Die massiven Gerbstoffe blockieren auch in gewisser Weise die Grund-Aromatik. Ich kam da nicht ganz zurecht. Nicht zuletzt deshalb, weil sich dieser Wein sonst in der Primeurphase eigentlich immer sehr verständnisvoll anfühlt. Ich bin gerne bereit beim nächsten Mal nachzulegen, aber dann muss es der Wein auch machen…

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 17/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Traubensorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0498512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de