



2022 Château Canon-la-Gaffelière

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

Großartig gelungener Canon-la-Gaffelière

Beschreibung:

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

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): James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95–97/100

Ausbau: im Barrique

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

Rebsorte(n): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100,
WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff
96/100, Jeb Dunnock 95–97/100
Rebsorte(n): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15%
Cabernet Sauvignon
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.