



2019 Château Canon-la-Gaffelière

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

Lagerpotential katapultiert den Wein in die Spitzengruppe der Appellation!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Komplexes schwarzbeeriges Bouquet mit ganz viel schwarzen Johannisbeeren, Holundersaft und frischer Schattenmorellenkönigkorn. Im zweiten Ansatz betörende Veilchen, Sandelholz, Marokkominze und Nougatpralinen. Am eleganten Gaumen wie Samt und Seide mit butterweicher Textur, dann packt der Gigant zu und präsentiert seinen perfekt geformten Körper mit dichten Muskeln und kakaoartigem Tannin. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk von schwarzen Beeren, ganz viel dunkler Mineralik, stützende Rasse und Olivenpaste. Das ist kein Frühcharmeur, der hat ein gewaltiges Lagerpotential und das katapultiert den Wein in die Spitzengruppe der Appellation!

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 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95-97+/100, WeinWisser 19+/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2028-2050

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0498519

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 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95–97+/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Bio
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.