



2019 Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

Beschreibung:

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Brombeeren und frisch gepflückten Alpenheidelbeeren, zartes Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Lakritze, heller Tabak, Milkschokoladennoten. Am komplexen Gaumen mit butterweicher Textur, kakaoartigem Tannin, mittlerer sehr eleganter Körper, fliegt pfeilgerade auf das Ziel, dabei eine beeindruckende Tiefe zeigend. Im aromatischen Finale explodiert die Delikatesse und endet in einem langen Finale mit Wildkirschen, Heidelbeergelée, spürbarer Terroirwürze und salzigem Extrakt.

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

Bewertung(en):

Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2027–2050

Rebsorte(n):

74% Merlot, 26% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0493119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 74% Merlot, 26% Cabernet Franc
Trinkreife: 2027–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.