



2014 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 weichen und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Degustationsnotiz:

Erhabenes sehr delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz und rote Johannisbeere. Im zweiten Ansatz Blutorangenzesten, edler Kreideton und mineralische Körnchen. Am unglaublich dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse, edlem mineralischem Kern und perfekt modelliertem Körper. Im nicht enden wollenden kaskadenartigen Finale Schattenmorellen, Graphit, heller Tabak und erhabene Adstringenz.

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):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0493114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
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.