

## 2009 Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den grössten Jahrgängen dieses Weingutes



**Nota di degustazione:**

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Vielschichtiges Bouquet; im fetten Merlot eine wunderschöne, diversifizierte Cabernetwürze zeigend, vom Cabernet Sauvignon das schwarzbeerig-rauchige, vom Cabernet Franc die nussigen und kräutrigen Aromen. Samtiger Gaumen; alles im seidigen Tanninbereich, Kandis im süsslichen Extrakt, wieder viel Irish Moos-, Ricolawürze im langen, erhabenen Finale.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:**

Francia

**Produttore:**

Château Canon la Gaffelière

**Valutazioni:**

Parker 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

2016–2032

**Varietà d'uva:**

55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:**

0498509

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Canon La Gaffelière

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2016–2032
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.