



## Bio Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru classé AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles Granatrot. Betörender Duft von roten und schwarzen Kirschen. Viel Cassis und Brombeere. Am gaumen elegant, komplex und kraftvoll. Weiche Tannine und langer Abgang. Assemblage: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon. Der Wein enthält viel Trauben die nach dem grossen Frost im April noch einmal ausgetrieben haben, was mit enem enormen Arbeitsaufwand verbunden war.



Antonio Galloni: **92-95 Punkte**

James Suckling: **94-95 Punkte**

Robert Parker: **91-93 Punkte**

Wine Spectator: **90-93 Punkte**



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



16-18 °C



5-20 Jahre



Bio

### Passende Gerichte

Eintopf, Grilladen, Pilzgerichte, Polenta, würziger Käse

### Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



**Bio Château Canon La  
Gaffelière Saint-Emilion Grand  
Cru classé AOC - 2017**

 Merlot, Cabernet  
Franc, Cabernet  
Sauvignon

°C 16-18 °C

 5-20 Jahre

 Bio

**Passende Gerichte**

Eintopf, Grilladen,  
Pilzgerichte, Polenta,  
würziger Käse