

# DRINKS.

## Château Canon La Gaffelière St. Emilion AOC 1er Grand Cru Classé 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500016
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	St. Emilion (Bordeaux)
Abfüller	Château Canon-la-Gaffelière, Vignobles Comtes von Neipperg, BP 34, 33330 Saint-Emilion, France
Marke	Château Canon La Gaffelière
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16 Monate
Degustationsnotiz	körperreich und ausgewogen mit seidigen Tanninen. Erweckt Eindrücke von Zedernholz, Vanille, Tabak, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Leder, Kirschen, Lakritze und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Merlot, 35% Cabernet Franc und 15% Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Risotto, Rotes Fleisch

## **Beschreibung**

Die Weine des Weinguts Château Canon La Gaffelière tragen den angesehenen Titel «Premier Grand Cru Classé». Die Rebflächen erstrecken sich auf einem Kalksteinsockel nahe des Flusses Dordogne und beziehen die meisten Nährstoffe aus der bis ein Meter tiefen Bodenschicht, die sich aus Kalk und Ton zusammensetzt. Lediglich vereinzelte Wurzeln reichen tiefer ins Erdreich hinein, bis sie auf die unterirdischen Steinbruch-Passagen treffen, die tief in der Geschichte von Saint-Émilion verwurzelt sind. Die Produktionsfläche des Anwesens umfasst knapp 20 Hektar und ist mit rund 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt. Die Weinbereitung erfolgt über fünf Wochen lang in thermoregulierten Holztanks; für die malolaktische Gärung und den Ausbau verwendet man überwiegend neue Fässer. Im Falle des 2018er Jahrgangs fand die manuelle Lese Ende September statt. Der Ausbau auf der Feinhefe dauerte 16 Monate an und fand zu 50% in neuen Fässern statt. Im Mai 2020 wurde der Rotwein dann direkt auf dem Gut abgefüllt, wobei man auf eine vorherige Schönung verzichtete. Es wird empfohlen, den Wein begleitend zu rotem Fleisch, Grilladen, Pilzgerichten, Ratatouille, würzigem Käse oder Risotto zu trinken und bis zum Jahr 2040 zu verbrauchen.