2021 Château Canon La Gaffeliére St.-Emilion 1er Grand Cru Classé B 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02203321

Château Canon La Gaffelière

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2021

Rebsorten: Merlot

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: AOP

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2056

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Ein rassiger und komplexer Wein. Rein und stets elegant mit beachtenswerter Struktur. Ausbau: 15 Monate in 40% neuen Fässern.

Bewertungen

Robert Parker: 95

James Suckling: 94

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2021 Château Canon La Gaffeliére St.-Emilion 1er Grand Cru Classé B 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02203321

Château Canon La Gaffelière

Produzent

Das Château Canon La Gaffelière liegt am Hangfuß südlich des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion wird von Comte Stephan Neipperg, dem Bruder von Karl Eugen Erbgraf zu Neipperg geführt. Sein Terroir besteht aus stark filtrierenden Ton-Kalk- und Ton-Sand-Böden mit ausgesprochen hoher Wärmekapazität. Das auf diese Bodenbeschaffenheit zurückzuführende, fast perfekte Gleichgewicht des Sortenbestands zwischen Merlot und Cabernet ist eher untypisch für die Appellation. Auf den warmen Böden, die eine frühe Reife begünstigen, können sich die Cabernets jedoch hervorragend entfalten und ergänzen so die Opulenz der Merlots um außerordentliche Kraft und Aromenkomplexität. Château Canon La Gaffelière verfügt über 19,5 Hektar und ist bio-zertifiziert. Angebaut werden 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc und 10 % Cabernet Sauvignon. Damit die Trauben ihr Potenzial optimal entfalten können wird viel Wert auf einen langsamen Verlauf der verschiedenen Vinifikationsphasen und den Verzicht auf übermäßig hohe Temperaturen gelegt. Die Eingriffe sind auf ein Minimum beschränkt und richten sich ganz nach der Typizität jedes Jahrgangs. Die Weine liegen 28 bis 35 Tage in thermoregulierten Holztanks bevor die pneumatische Pigeage stattfindet. Ausgebaut werden die Weine schließlich 15-20 Monate lang in neuen Fässern (bis 80%).

Château Canon La Gaffelière
Frankreich
1 Bigaroux 1
33330 St emilion

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter