

2015 Selection Neipperg Appellation Contrôlée, St. Emilion

0,75 Ltr.

Artikelnr. 012130015

Château Canon La Gaffelière



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2015

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restsüße: 1 g/l

Säuregehalt: 5,1 g/l

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Zweitwein aus Canon la Gaffelière Tiefes, dunkles Rot. Intensive Frucht – Cassis, Herzkirsche Voller, geschmeidiger, sehr runder Wein mit kräftigen, reifen, eingebundenen Tanninen und langem, fruchtgeprägtem Abgang.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



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

2015 Selection Neipperg Appellation Contrôlée, St. Emilion

0,75 Ltr.

Artikelnr. 012130015

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 langsamem 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