



## Château Canon 2023

Die Nase ist verführerisch mit glockenklaren Aromen von Pflaume, Kirsche und Cassis, die sich dicht verweben mit Flieder und Zedernholz. Am Gaumen vollmundig und intensiv jedoch linear und mit viel Zug. Das Highlight ist die Tanninstruktur, welche man ohne zu übertreiben als die eleganteste des Jahrgangs bezeichnen darf. Der Wein hat viel Gerbstoff, jedoch ist dieser makellos poliert und verleiht dem Canon eine unglaubliche Finesse.

|                 |                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Château Canon                                                      |
| Kategorie       | Rotwein                                                            |
| Land            | Frankreich                                                         |
| Region          | Bordeaux                                                           |
| Subregion       | St. Emilion                                                        |
| Klassifizierung | AC                                                                 |
| Jahrgang        | 2023                                                               |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                              |
| Alkohol         | 14.0 %                                                             |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                          |
| Lagerfähigkeit  | bis 2063                                                           |
| Traubensorten   | Merlot, Cabernet Franc                                             |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                    |
| Artikelnummer   | 325163                                                             |
| Passt zu        | Trüffel, Pilzen, Rind,<br>Schmorgerichten, edlen<br>Fleischstücken |
| Bewertungen     | James Suckling 100/100<br>Decanter 98/100<br>Robert Parker 98/100  |



### Vinifikation

18 Monate in 50% neuen Eichenfässern.

