CANON FRONSAC - BORDEAUX CHÂTEAU LAMARCHE CANON 2018 BIO

Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Canon Fronsac

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Schwarze Joha.
Brombeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Getoastetes Brot
Zedernholz
Schokolade
Vanille

ANLASS

Abend zu zweit
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2033
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten
Merlot
Cabernet Franc
Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau
durchgeführt

Lagerung
gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100