

# CANON FRONSAC – BORDEAUX CHÂTEAU LAMARCHE

## CANON 2021

BIO

Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Canon Fronsac

### GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Schwarze Joha.	Abend zu zweit
Brombeere	besonders lagerbar
Schwarze Kirsche	Essensbegleiter
Blaue Pflaume	
Schwarzer Pfeffer	
Getoastetes Brot	
Zedernholz	
Schokolade	
Vanille	

### ANLASS

2025 bis 2046	LAGERN & SERVIEREN
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

#### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Biolog. Säureabbau

#### Lagerung

90/100

### BEWERTUNG

#### einfach geniessen

