

# CANON FRONSAC – BORDEAUX CHÂTEAU LAMARCHE CANON 2021

BIO



Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Canon Fronsac

## GESCHMACK

<b>Süße</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.  
Brombeere  
Schwarze Kirsche  
Blaue Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Getoastetes Brot  
Zedernholz  
Schokolade  
Vanille

## ANLASS

Abend zu zweit  
besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2046  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
mittlere Barriquenote  
trocken

Mit dem Wein Château Lamarche Canon kaufen Sie ein Bordeaux Musterexemplar aus der Region Canon Fronsac. Der herrliche Rotwein besteht aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Malbec. Die Reben sind 40 Jahre alt. Der Boden ist von Ton und Kalk dominiert. Nach der Gärung wurde der Wein 24 Monate in französischen Eichenfässern gereift. Somit entstand dieser herrlich klare und frische Wein mit einer vollen, fleischigen Konsistenz. Bereits jetzt ist er zugänglich, reift aber über die nächsten 10 Jahr vorbildlich. Wer Bordeaux mag, liegt hier goldrichtig!

## 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

## BEWERTUNG einfach genießen

90/100

