



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Delikatesse aus St.-Emilion

**Beschreibung:**

Château La Serre ist ein kleines, märchenhaft gelegenes Château, unweit des Orts St-Emilion entfernt. Das Schloss ist im Besitz der Familie d'Arfeuille. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und nur zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt. Das Resultat ist eine gelungene Kombination, deren Bouquet von dunklen Beeren und Karamell dominiert wird.

**Aromenprofil:**

Bezauberndes rot- und blaubeeriges Bouquet, filigranes Irisparfüm, erkalteter Waldfrüchteteer und Heidelbeergelée. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, engmaschigem Tanningerrüst, strukturiertem sehr präzisiertem Körper. Im konzentrierten langen Finale Himbeere, Grafit und betörende Extraktfülle.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2029-2048
<b>Artikelnummer:</b>	0492023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 91-94/100, James Suckling 93/100,  
Vinum 94/100, WeinWisser 18/20  
**Trinkreife:** 2029-2048  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.