



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Knüpft nahtlos an die Top-Leistungen der letzten Jahre an

### **Beschreibung:**

Rund 30 Kilometer östlich von Bordeaux liegt mit Saint-Émilion eines der grossen Juwelle der Region. In unmittelbarer Nähe des historischen Stadtkerns, am Rand der berühmten Kalksteinterrasse, befindet sich der nur rund sieben Hektar kleine Weinberg von Château La Serre. Das nach Süden ausgerichtete Plateau, überzogen von einer feinen Tonschicht, bietet ideale Voraussetzungen für die rund 35 Jahre alten Reben, die Jahr für Jahr Weine liefern, die Tiefe, Struktur und Finesse vereinen. Der Jahrgang 2025 zeigt sich mit dunkelbeeriger Frucht, floralen Anklängen und einer feinen, kühlen Frische. Am Gaumen dicht und geschmeidig, getragen von cremiger Textur sowie einem langen, elegant strukturierten Finale.

### **Aromenprofil:**

Intensives blaubeeriges Bouquet, betörende Waldhimbeere, duftige Veilchen und Heidelbeergelee. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, herrliche Extraktfülle, trainierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale mit fein mehlig Adstringenz.

### **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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Trinkreife:** 2031-2055

**Artikelnummer:** 0492025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Falstaff 95/100, Vinum 93-95/100  
**Trinkreife:** 2031-2055  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.