

## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grand Cru Classé aus St-Émilion

#### 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.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit aufhellendem Rand. Attraktives Schattenmorellenbouquet mit Anklängen an Veilchen, dahinter frischer Preiselbeersaft und parfümierter Pfeifentabak. Am mineralischen Gaumen mit feinsandigem Extrakt und filigraner Textur. Im aromatischen Finale viel rotbeerige Frucht im Rückaroma sowie Wacholder und schwarze Oliven. Ragt in seiner Klasse heraus.

#### Passt zu:

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

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492017

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Ratings:** James Suckling 90/100, Score 18/20 **Rebsorte(n):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035 **Alkoholgehalt:** 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.