



2017 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 **Region:** Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites
Produzent: Château La Serre

Bewertung(en): James Suckling 90/100, Score 18/20

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

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

Trinkreife: Jetzt bis 2035 Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

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

oder nicht.