



2016 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Letzte Chance auf einen gesuchten Jahrgang

Beschreibung:

Château La Serre ist ein kleines, märchenhaft gelegenes Gut auf dem berühmten Kalksteinplateau unweit des mittelalterlichen Städtchens St-Emilion. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt. Das gelungene Resultat zeigt sich in einem von dunklen Beeren und Caramel dominierten Bouquet – ein Jahrhundertjahrgang mit grossem Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Dichtes Bouquet mit roten Kirschen und Burley-Tabak dahinter Iris, sehr elegant am Gaumen bleibend, reifes Extrakt, behält Dank der Rasse einen straffen Körper und endet mit erkaltetem Früchtetee, Himbeermark und Red Kurant im langen Finale. Potentialwertung!

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):	Decanter 95/100, Falstaff 94/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0492016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2042
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.