



2016 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Malbec der Spitzenklasse aus Südwestfrankreich

Beschreibung:

Seit 1887 erzeugt die Familie Vigouroux Wein in dieser prominenten Region Frankreichs. Um noch mehr Bekanntheit zu erlangen, entschloss sie sich, Paul Hobbs, den berühmten Starönologen, zu verpflichten. Hobbs gilt als Malbec-Spezialist, der bereits vielen Weingütern an die Spitze verhalf.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, animerend-würzige Nase mit Aromen wilder Kräuter und Gewürzen, feindezentes Vanille der Barriques mit erdig-mineralischer Ader. Am Gaumen vollmundig, unglaublich saftig in seiner Anlage, Pflaumen, Cassis, Brombeeren und andere schwarze Beerenfrüchte dominieren. Perfekt bereichert mit einer spannenden rauchig-würzigen Note, schwarzen Tearomen und der typischen Mineralität des großartigen Terroirs. Moderate, samtig-weiche und harmonische Tannine, konzentriert und balanciert bis ins lange Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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:	Südwestfrankreich
Produzent:	Château Haute-Serre
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Artikelnummer:	0772616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOC
Georges Vigouroux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.