



## 2019 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Dieser St-Emilion begeistert nicht nur James Suckling

### **Beschreibung:**

Château La Serre ist ein kleines Familienweingut unweit des mittelalterlichen Städtchens St-Emilion. Seine Lage ist doppelt aussergewöhnlich. Das Weingut liegt in der Mitte des geschützten historischen Gebiets St-Emilion und darüber hinaus auf dem berühmten Kalksteinplateau – auf einem der besten Untergründe der ganzen Appellation. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, dahinter ein betörender Strauss Veilchen, Sandelholz und Lakritze. Am tänzerischen Gaumen mit seidiger Textur und herrlicher Extraktösse, getragen von dieser atemberaubenden Rasse. Im gebündelten Finale mit blaubeerigen Konturen und stützender Mineralik zeigt diese Delikatesse ihre Klasse. Für Finessen-Freaks ein Must-Buy! Kann noch zulegen.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château La Serre
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2047
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0492019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2047
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.