



2018 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOP, Georges Vigouroux

Spitzen-Malbec aus dem südfranzösischen Cahors

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. Typisch für die Weine ist eine tiefrote, fast schwarze Farbe.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, animierend-würzige Nase mit Aromen von Lakritze und schwarzem Holunder, dezentes Vanille der Barriquen mit brombeeriger Frucht. Am Gaumen vollmundig, unglaublich saftig in seiner Anlage, Pflaumen, Cassis, Blaubeeren 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 2032
Rebsorte(n):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Artikelnummer:	0772618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.