



2015 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Malbec der Spitzenklasse aus Südwest-Frankreich

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. Das Magazin Wine Enthusiast vergab erst kürzlich 92 von 100 Punkte für die Cuvée aus dem Cahors.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges, fast schwarzes Purpur, dezentes Bourbon-Vanille, schwarze Beerenfrucht und eine erdig-rauchige Würze entströmen dem Glas. Ein beeindruckend dichter, kraftstrotzender und dabei geschliffener Wein mit viel Brombeere, Cassis, Pflaumen sowie jungen, jedoch seidig-samtigen Tanninen und feinsten Röstaromen der Barriques. Langer und nobler, den Mund füllender Abgang mit umwerfend intensivem Nachhall und viel Druck.

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):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Artikelnummer:	0772615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOC
Georges Vigouroux

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
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.