



## 2013 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Kleines Château, großer Weinwert

### Beschreibung:

Château La Serre ist ein kleines, märchenhaft gelegenes Château, unweit des Orts St-Emilion entfernt. Das Schloss ist im Besitz der Familie d'Arfeuille. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und nur zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt. Das Resultat ist eine gelungene Kombination, deren Bouquet von dunklen Beeren und Karamell dominiert wird.

#### **Degustationsnotiz:**

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Delikates Himbeerenbouqet, eine feine Süße zeigend, wirkt dadurch sehr elegant, fein sandiges Tannin, langer Nachhall mit edler tabakiger Würze.

#### 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): Score 18/20, Wine Spectator 85–88/100, James Suckling

87-88/100, René Gabriel 16/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492013



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Score 18/20, Wine Spectator 85–88/100, James

Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2033

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.