



## 2012 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grosser Jahrgang aus kleinem, feinem Château

### 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. Schlankes Bouquet, Damassinepflaumen, Kokosnoten, eine delikate Süsse zeigend. Auch im Gaumen schlank, was ihn dann vielleicht gerade deshalb so faszinierend macht. Muss es immer nur Power sein um zu gefallen? Dieser burgundische, beschwingte La Serre beweist das Gegenteil.

### 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 88-91/100, James Suckling 87-88/100, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Traubensorte(n):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0492012

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Serre**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Spectator 88-91/100, James Suckling 87-88/100, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20  
**Traubensorte(en):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.