



2015 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Malbec der Spitzenklasse aus Südwest-Frankreich

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Sud Ovest

Produttore:

Château Haute-Serre

Valutazioni:

Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat

Numero di articolo:

0772615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée

Cahors AOC

Georges Vigouroux

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.