



2014 Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP, Château de Haute-Serre, Georges Vigouroux

Chardonnay aus kleiner Produktion

Descrizione del vino:

Die Geschichte des Châteaux de Haute-Serre geht zurück bis ins Mittelalter. Im 19. Jahrhundert wurde es wegen der Reblauskatastrophe verlassen. Erst 1970 wagte sich George Vigouroux, ein Pionier im Qualitätsweinbau im Cahors, an den Kauf der 58 Hektaren Rebland. Der Chardonnay Albesco wird nur in sehr kleinen Mengen produziert und ist dementsprechend rar.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Strohgelb mit grünlichen Einschlüssen. Verführerische, hoch aromatische Nase mit floralen Elementen, tropischen Früchten, Wiesenkräutern und feiner mineralischer Note mit ganz zarten Röstaromen. Am Gaumen mit schöner Saftigkeit und großzügiger, cremiger Textur und viel Fruchtschmelz, mit feinen Mango- und Ananasnoten. Komplexer Chardonnay der Oberklasse, geschnittene Wildkräuter, geröstete Nüsse und extraordinary Frische dazu. Vereinigt die Kraft des Südens mit mineralisch-präziser Art und Finesse. Lang anhaltender Abgang.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Sud Ovest
Produttore:	Château Haute-Serre
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0842614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP
Château de Haute-Serre
Georges Vigouroux

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren