



2011 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gehört zu den Allerbesten von St-Emilion

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ausladendes Cassis- und Brombeerenbouquet, dunkle Schokonoten und ein Hauch Kokos darin zeigend. Im Gaumen mit Fülle und Charme, harmonische Tannine und gebündelt und lange endend.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

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:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château La Serre

Valutazioni:

Wine Spectator 90/100, WeinWisser 17/20, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2016–2029

Varietà d'uva:

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0492011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Wine Spectator 90/100, WeinWisser 17/20, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20 |
| Varietà d'uva: | 80% Merlot, 20% Cabernet Franc |
| Maturità: | 2016-2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |