



2011 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Der Cahors-Clou von Paul Hobbs

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. Typisch für die Weine ist eine tiefrote, fast schwarze Farbe.

Nota di degustazione:

Dunkles Purpur, nahezu schwarze Farbe, mineralisch-erdige Würze, zartes Vanille. Am Gaumen ein kraftstrotzender, eindringlicher Wein mit Noten schwarzer Früchte wie Brombeere, Cassis, Pflaumen – rauchig und würzig in seiner Art. Die Tannine sind noch jung, dabei geschliffen und von bester Güte. Feine Note nach asiatischen Gewürzen, lang andauernder, reicher Nachhall, dicht und nobel. Ein in seiner Anlage moderner Cahors unserer Zeit – top!

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:

Score 18/20, Parker 88/100

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

Numero di articolo:

0772611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOC
Georges Vigouroux

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 88/100
Varietà d'uva:	85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.