



2009 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Velvety and beautiful (Wine Spectator)

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausches Bouquet; Amarenakirschen, Kokos und viel Maulbeeren, so richtig ein herrlich süßes Bündel in der Nase. Im Gaumen mit gutem Volumen; reicher Körper, geniale Tannine; die den Schmelz dieses burgundischen Weines wunderschön unterstützen. Schon fast erotisch.

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 90-93/100, WeinWisser 18/20, Parker 90/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0492009

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20,
Parker 90/100
Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2025
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.