



2012 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grosser Jahrgang aus kleinem, feinem Château

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:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Schlankes Bouquet, Damassinepflaumen, Kokosnoten, eine delikate Süsse zeigend. Auch im Gaumen schlank, was ihn dann vielleicht gerade deshalb so faszinierend macht. Muss es immer nur Power sein um zu gefallen? Dieser burgundische, beschwingte La Serre beweist das Gegenteil.

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: Score 18/20, Wine Spectator 88-91/100, James Suckling

87-88/100, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2028

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0492012



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Origine:

Score 18/20, Wine Spectator 88-91/100, James Valutazioni:

Suckling 87-88/100, Parker 86-88/100, René

Gabriel 17/20

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Maturità: Jetzt bis 2028 Gradazione 13.5 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.