



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Delikatesse aus St.-Emilion

Beschreibung:

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.

Aromenprofil:

Bezauberndes rot- und blaubeeriges Bouquet, filigranes Irisparfüm, erkalteter Waldfrüchteteer und Heidelbeergelee. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, engmaschigem Tanningerüst, strukturiertem sehr präzisiertem Körper. Im konzentrierten langen Finale Himbeere, Grafit und betörende Extraktfülle.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2029-2048
Artikelnummer:	0492023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 91-94/100, James Suckling 93/100,
Vinum 94/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife: 2029-2048
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.