



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Kleines Château, großer Weinwert

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.

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Delikates Himbeerenbouquet, eine feine Süße zeigend, wirkt dadurch sehr elegant, fein sandiges Tannin, langer Nachhall mit edler tabakiger Würze.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20, Wine Spectator 85-88/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.