



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Letzte Chance auf einen gesuchten Jahrgang

**Beschreibung:**

Château La Serre ist ein kleines, märchenhaft gelegenes Gut auf dem berühmten Kalksteinplateau unweit des mittelalterlichen Städtchens St-Emilion. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt. Das gelungene Resultat zeigt sich in einem von dunklen Beeren und Caramel dominierten Bouquet – ein Jahrhundertjahrgang mit grossem Lagerpotenzial.

**Aromenprofil:**

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Dichtes Bouquet mit roten Kirschen und Burley-Tabak dahinter Iris, sehr elegant am Gaumen bleibend, reifes Extrakt, behält Dank der Rasse einen straffen Körper und endet mit erkaltetem Früchtetee, Himbeermark und Red Kurant im langen Finale. Potentialwertung!

**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:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0492016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 95/100, Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.