



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Dieser St-Emilion begeistert nicht nur den Decanter

### 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:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Was für ein Duft nach reifer Damassine, Heidelbeeren und Brombeergelee, dahinter betörende Veilchen, dunkle Schokonoten und Burleytabak. Am kräftigen Gaumen mit straffem Tanningüst und genialer, stützender Rasse unterlegt, dadurch bekommt der Wein einen kraftvollen Spannungsbogen. Im gebündelten Finale mit Waldhimbeeren, Graphit und dunkler Mineralik. Ich war noch nie so begeistert - hat ein neues Level erreicht.

### 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

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

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

**Artikelnummer:** 0492018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.