



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Dieser St-Emilion begeistert nicht nur James Suckling

Beschreibung:

Château La Serre ist ein kleines Familienweingut unweit des mittelalterlichen Städtchens St-Emilion. Seine Lage ist doppelt aussergewöhnlich. Das Weingut liegt in der Mitte des geschützten historischen Gebiets St-Emilion und darüber hinaus auf dem berühmten Kalksteinplateau – auf einem der besten Untergründe der ganzen Appellation. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, dahinter ein betörender Strauss Veilchen, Sandelholz und Lakritze. Am tänzerischen Gaumen mit seidiger Textur und herrlicher Extraktsüsse, getragen von dieser atemberaubenden Rasse. Im gebündelten Finale mit blaubeerigen Konturen und stützender Mineralik zeigt diese Delikatesse ihre Klasse. Für Finessen-Freaks ein Must-Buy! Kann noch zulegen. - WeinWisser

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2047

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.