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:
Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Berauschendes Bouquet mit reifer schwarzer Kirsche, Brombeerkonfitüre und Lakritze, dahinter üppiger Veilchenstrauss, parfümierter Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, stützendes reifes Tannin, genial balancierter Rasse und perfekt geformter Körper. Im konzentrierten langen Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz.

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:	2028–2048
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0492020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2048
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch