



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Auf demselben Niveau wie in den letzten drei Jahren!

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:

Verführerisches rotbeeriges Bouquet, Waldhimbeere und Preiselbeersaft, dahinter betörende Veilchen und Lakritze. Am sehr eleganten Gaumen mit weicher Textur, fein körnigem Extrakt, stützender Rasse, engmaschigem durchtrainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale frisch gepflückte Schattenmorelle und Graphit.

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:	14.5%
Trinkreife:	2028-2050
Artikelnummer:	0492021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20, James Suckling 91-92/100
Trinkreife: 2028-2050
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.