



2016 Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP, Château de Haute-Serre, Georges Vigouroux

Toller Trinkfluss

Beschreibung:

Die Geschichte des Châteaux de Haute-Serre geht zurück bis ins Mittelalter. Im 19. Jahrhundert wurde es wegen der Reblauskatastrophe verlassen. Erst 1970 wagte sich George Vigouroux, ein Pionier im Qualitätsweinbau im Cahors, an den Kauf der 58 Hektaren Rebland. Der Chardonnay Albesco wird nur in sehr kleinen Mengen produziert und ist dementsprechend rar.

Degustationsnotiz:

Zartes Strohgelb mit grünen Einschlüssen, feiner Duft mit floralen Aromen, Stachelbeeren und dezenten Röstaromen. Am Gaumen schlank, elegant und mit schöner Frucht ausgestattet. In diesem Jahrgang besonders filigran, aber auch mit gewisser Cremigkeit, Fülle und Komplexität. Geröstete Mandeln, Wildkräuter sorgen mit der präsenten Frucht für einen Wein südlicher Kraft und zugleich Rasse.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Südwestfrankreich
Produzent:	Château Haute-Serre
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0842616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP
Château de Haute-Serre
Georges Vigouroux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren