2018 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.
Degustationsnotiz:
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 Tanningerüst 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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château La Serre
Bewertung(en):	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0492018

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de