



## 2016 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Malbec der Spitzenklasse aus Südwestfrankreich

### Beschreibung:

Seit 1887 erzeugt die Familie Vigouroux Wein in Haute-Serre, einer prominenten Region Frankreichs. Zum wunderschönen Château gehört auch ein Gourmetrestaurant. Um noch mehr Bekanntheit zu erlangen, verpflichtete man den Starönologen Paul Hobbs. Der Malbec-Spezialist hat schon vielen Weingütern an die Spitze verholten.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, animerend-würzige Nase mit Aromen wilder Kräuter und Gewürzen, feindezentes Vanille der Barriques mit erdig-mineralischer Ader. Am Gaumen vollmundig, unglaublich saftig in seiner Anlage, Pflaumen, Cassis, Brombeeren und andere schwarze Beerenfrüchte dominieren. Perfekt bereichert mit einer spannenden rauchig-würzigen Note, schwarzen Teearomen und der typischen Mineralität des großartigen Terroirs. Moderate, samtig-weiche und harmonische Tannine, konzentriert und balanciert bis ins lange Finale.

### Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Südwestfrankreich
<b>Produzent:</b>	Château Haute-Serre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Artikelnummer:</b>	0772616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Haute-Serre**

Tête de Cuvée  
Cahors AOC  
Georges Vigouroux

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.