



2018 Chardonnay Albesco

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

Chardonnay aus kleiner Produktion

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.

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):

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Traubensorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0842618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP
Château de Haute-Serre
Georges Vigouroux

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren