



2019 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Dieser St-Emilion begeistert nicht nur James Suckling

Beschreibung:

Château La Serre ist ein kleines Familienweingut unweit des mittelalterlichen Städtchens St-Emilion. Seine Lage ist doppelt aussergewöhnlich. Das Weingut liegt in der Mitte des geschützten historischen Gebiets St-Emilion und darüber hinaus auf dem berühmten Kalksteinplateau – auf einem der besten Untergründe der ganzen Appellation. Die Weinberge werden zum grössten Teil mit Merlot und zu einem kleinen Teil mit der gehaltvollen Rebsorte Cabernet Franc bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, dahinter ein betörender Strauss Veilchen, Sandelholz und Lakritze. Am tänzerischen Gaumen mit seidiger Textur und herrlicher Extraktsüsse, getragen von dieser atemberaubenden Rasse. Im gebündelten Finale mit blaubeerigen Konturen und stützender Mineralik zeigt diese Delikatesse ihre Klasse. Für Finessen-Freaks ein Must-Buy! Kann noch zulegen. - WeinWisser

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):

James Suckling 94/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnuck 93/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2026–2047

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0492019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, WeinWisser 18.5/20,
Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.