

## 2019 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Südwestfrankreich
<b>Produzent:</b>	Château Haute-Serre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0842619



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Albesco**

Côtes du Lot IGP  
Château de Haute-Serre  
Georges Vigouroux

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren