



## 2017 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Spitzen-Malbec aus Cahors

### Beschreibung:

Seit 1887 erzeugt die Familie Vigouroux Wein in der prominenten Region Haute-Serre. Um noch mehr Bekanntheit zu erlangen, entschloss sie sich, den berühmten Starönologen Paul Hobbs zu verpflichten. Hobbs gilt als Malbec-Spezialist, der bereits vielen Weingütern an die Spitze verhalf. Der Erfolg liess nicht lange auf sich warten: Die Vigouroux haben es zu einem der drei führenden Erzeuger der Region gebracht.

### Degustationsnotiz:

Beeindruckendes, nahezu schwarzes Purpur, im Bouquet mit dunklen Beerenfrüchten, Kräutern, einem Touch Vanille mit subtilen Röstaromen und einer erdig-rauchigen Note. Am Gaumen dicht, mundfüllend, kraftvoll, satte Frucht reifer Brombeere, Cassis, eingelegte Pflaumen. Junge, doch seidig-samtige und geschliffene Tannine mit feinsten Röstaromen der Barriques. Langer und nobler, den Mund füllender Abgang mit umwerfend intensivem Nachhall und viel Druck.

### 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>	Wine Enthusiast 93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Artikelnummer:</b>	0772617

## 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>	Wine Enthusiast 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.