



2020 Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur, Cahors AOP, Georges Vigouroux

Aus Cahors, der Heimat des Malbecs

Beschreibung:

Die beeindruckendsten, druckvollsten Malbecs kommen aus Cahors. Kein Wunder, schliesslich ist die Region im Südwesten Frankreichs die Heimat der Rebsorte. In diesem alten und zugleich aufstrebenden Anbaugebiet hat das Weingut Georges Vigouroux seinen Sitz. Auch dank der Beratung durch den Starönologen Paul Hobbs gehört es zu den besten Weingütern der Region. Das wunderschöne Château de Haute-Serre lockt zudem mit einem Sternerestaurant.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit rubinen Reflexen. Reife Kirschen und Zwetschkuchen in der betörenden Nase, auch Haselnusschokolade und dunkle Himbeeren dahinter. Samtig-weicher Auftakt mit runden Tanninen und verführerischen Frucht nuances, viel Wärme ausstrahlend und dennoch herrlich saftig, gute Balance zwischen Gaumendruck und Finesse, nun auch Walderdbeeren und Rotweifeigen, feine Karamellnote bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Südwestfrankreich
Produzent:	Château Haute-Serre
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1279320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.