



2008 La Falaise

Coteaux du Languedoc AOC Château de la Négly

Kräftiges Purpurrot. Pflaumen und getrocknete Feigen in der offenen Nase, eine deutliche Würze auch nach Anis und Pfeffer. Heidelbeeren und Brombeeren im Gaumen, Lakritze auch, nach und nach auch eine deutliche Mineralität, die sich in einer leicht salzigen Note offenbart; sehr feines Tanningerüst, das unterstützt wird von einer guten Fruchtsüsse; würziges, anhaltendes Finale.

Bewertung: Score 17/20

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2017

Traubensorte(n): Syrah, Grenache, Mourvèdre

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Midi

Winzer: Château de la Négly

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

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. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2008 La Falaise
Coteaux du Languedoc AOC Château de la Négly

Traubensorte(n): Syrah, Grenache, Mourvèdre
Alkoholgehalt: 15.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2017