



La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Einer der ganz grossen Weine Frankreichs

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 70% Syrah, 30% Grenache

Artikelnummer: 1446814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95-97/100
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.