



La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de la Négly

Beschreibung:

Château de la Négly ist eine renommierte Adresse in Frankreichs Süden, etwa 20 Kilometer östlich von Narbonne gelegen. Hier, im Herzen des Cru-Bereichs La Clape, macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle Weine mit mediterranem Hauch. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château.

Aromenprofil:

(st) Intensives Dunkelrot mit purpurner Mitte. Nachhaltiges Bukett aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit süsslicher Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präzise Frucht aus reifen Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen. Untermalt und die Frucht ergänzend ist die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Nelken und Zimt. Der perfekt integrierte Holzeinsatz zeugt von großem Können, die Tannine sind samtig-weich und verleihen dem Wein noch ein zusätzlich schokoladiges Element. Lange nachlingend mit unvergesslicher Fruchtvielfalt und unverkennbarer Négly-Wärme.

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 Rinderschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Alkoholgehalt: 15.0%

Artikelnummer: 0159824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.