

Cinsault

Vin de France, Château la Négly

Leicht wie ein Rosé, vollmundig wie ein Rotwein

Beschreibung:

Der Cinsault von La Négly wirkt, als hätte er das südfranzösische Licht eingefangen: ein zartes Rubinrot, das im Glas schimmert wie der Abendhimmel über La Clape, wenn die Hitze des Tages nachlässt und die salzige Meeresbrise einsetzt. Dieser Cinsault hat nichts Schweres, nichts Überladenes: nur reine, junge Frucht, die fast tänzerisch wirkt. Auch am Gaumen zeigt er seinen ganzen Charme: leichtfüßig, saftig, seidig. Ein roter Wein mit fast roséartiger Transparenz, aber viel Tiefe - wie ein Versprechen, das schon beim ersten Schluck eingelöst wird.

Aromenprofil:

Ein Wein voller Leichtigkeit und Energie: In der Nase roten Früchten mit Lakritz, Kirsche und einer Spur gezuckerter Erdbeeren ab. Am Gaumen zeigt er sich verspielt, saftig und tänzelnd, die Tannine bleiben fast unsichtbar. Im Nachhall taucht eine feine Rauchigkeit vom Kalkstein auf, begleitet von Anklängen an gebranntes Karamell und immer wieder frische Sauerkirsche.

Passt zu:

Serviertemperatur: 10-14 °C, ideal als Sommerwein oder zu leichten Speisen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château la Négly
Ausbau:	4 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Cinsault
Artikelnummer:	1412124



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cinsault

Vin de France
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.