



La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Südfranzösischer Gaumenschmeichler aus Einzellage

Beschreibung:

Im Herzen des Languedoc, dem Cru-Bereich La Clape, keltert die Familie Paux-Rosset kraftvolle mediterrane Weine. Ihr Stolz ist der fruchtintensive La Falaise. Greifen Sie zu dieser Flasche, wenn Sie Gäste bewirten, wir garantieren Ihnen, dass alle begeistert sein werden. Der „Ribera del Duero“ unter den Südfranzosen.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Dunkelrot mit purpurner Mitte. Nachhaltiges Bukett aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit süsslicher Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präsente 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château la Négly
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Artikelnummer:	0159823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinous 91/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.