



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Edler Mourvèdre aus bester Lage

Beschreibung:

Südfrankreich-Maitre Claude Gros trifft bei den Mövenpick-Kundinnen und -Kunden meistens ins Schwarze. So auch mit dem L'Ancely, einem Mourvèdre aus renommierter Einzellage, ausgebaut in neuen französischen Barriques. Darin vereinen sich die verschwenderische Fülle eines Kaliforniers, die Finesse eines Châteauneufs und die Komplexität eines Ribera del Duero.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur-Granat mit schwarzer Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit komplexer Brombeerfrucht, süßen Pflaumen und großartiger Mourvedre-Mineralik, unterlegt mit schwarzem Holunder, Pfefferschokolade und feiner Nelkenwürze. Betörender Auftakt, seidig-weich und verschwenderisch-füllig zugleich, nun auch reife Kirschen, Korinthenschokolade und Pflaumenlikör, unvergessliches Gaumenspiel zwischen schwarzer Frucht, desserthafter Süsse und kompakter Struktur, bis am Schluss immer wieder neue Aromen und Facetten zeigend.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

Artikelnummer: 0633018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 20/20
Rebsorte(n): 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.