



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Edler Mourvèdre aus bester Lage

Beschreibung:

Aus einer Spitzenlage an der Mittelmeerküste kommt dieser beeindruckende Mourvèdre von Claude Gros. Im Barrique ausgebaut, vereint er sinnliche Fülle, präzise Eleganz und vielschichtige Tiefe – ein Wein, der berührt und begeistert. L'Ancely ist ein ganz besonderer Tropfen, der mit seiner Persönlichkeit lange im Gedächtnis bleibt. Absolute Empfehlung für alle, die Charakter und Emotion suchen.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurgranat 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château la Négly
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Artikelnummer:	0633019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20, Jeb Dunnock 96-98/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.