



La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Ein grossartiger Wein

Beschreibung:

Der Basis Wein vom Château de la Négly überzeugt auf ganzer Strecke. Durch seine feinen roten Aromen und den seidigen Tanninen ist es ein Wein, der zu allem harmoniert und überall gerne getrunken wird.

Aromenprofil:

(st) Undurchlässiges Purpur. Süsse Brombeeren und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch Gianduja und schwarze Kirschen. Eleganter Auftakt mit saftig-weicher Textur und viel schwarzer Frucht, begleitet von verführerischer Schokosüsse, weiche Tannine und gut stützendes Extrakt, verschwenderisch und angenehm frisch zugleich, großartiger Fruchtdruck bis ins schwarzbeerige Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château la Négly
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Artikelnummer:	0645322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.