



La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Überirdische 98 Punkte für das Tor zum Himmel

Beschreibung:

Die über 30 Jahre alten Syrah- und Grenache Reben, verleihen dem La Porte du Ciel seinen unverwechselbaren Charakter.

Degustationsnotiz:

(st) Fast schwarze Farbe, duftet intensiv nach einem Mix aus Cassis, schwarzen Johannisbeeren, Graphit, Pfeffer, Lakritze und einer salzig-mineralischen Note. Am Gaumen seidig-samtige Art, unglaubliche Konzentration bietend, trotzdem noch seine Frische und Trinkanimation wachend. Wird mit Flaschenreife noch mächtig zulegen und dann zu einer Legende werden. Wahrhaft ein Monument, der zu den besten Weinen Frankreichs zählt. Chateau an den genialen Önologen Claude Gros!

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	1446817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.