



La Porte du Ciel

Vin de France, Château la Négly

Kultwein von La Clape – ein faszinierendes Juwel

Beschreibung:

Zwischen den steilen Hängen von La Clape, wo Sonne, Wind und mediterrane Kräuter das Terroir prägen, entsteht ein Wein von seltener Präsenz. Jean Paux-Rosset wählte ausschließlich die reifsten Trauben, die sorgsam von Hand gelesen und in kleinen Kisten in den Keller gebracht wurden. Dort vergären sie spontan auf der Maische, bevor der Wein zwei Jahre in neuen Barriques reift. So entsteht eine außergewöhnlich harmonische Verbindung aus Tiefe, Würze und Struktur. Am Gaumen entfaltet sich ein intensives Spiel schwarzer Früchte, Pflaume, Brombeere, ergänzt durch mediterrane Kräuter, Kakao, Tabak und salzig-mineralische Noten. Trotz seiner konzentrierten Ausdruckskraft wirkt der Wein lebendig, fast tänzerisch, mit vibrierender Mineralität und einer harmonischen Balance von Fülle und Eleganz. Jeder Schluck erzählt von Sorgfalt, von der Hitze, vom uralten Boden und der Leidenschaft eines Winzers, der Charakter in jede Flasche legt. Ein Kunstgriff, der Tradition, Eigenständigkeit und Finesse vereint – ein Wein, der respektvoll genossen und in Erinnerung behalten wird.

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. Chapeau 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 2044
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	1446822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

Vin de France
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
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.