



2017 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de laNégly

Beschreibung:

Château de la Négly ist eine renommierte Adresse in Frankreichs Süden, etwa 20km östlich von Narbonne gelegen. Hier, im Herzen des Cru-Bereichs La Clape, macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle Weine mit mediterranem Hauch. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot. Das Bukett mit viel Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Süßholz, Röstaromen und einer feinen, salzigen Ader. Im Glas dann megafein, noch blutjung und etwas ungestüm, wird sich zeitnah herrlich zu einem Top-Wein entwickeln mit reichhaltiger Frucht, vollem Körper, einem Korb reifer Pflaumen, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis und getrockneten Feigen. Tolle und attraktive Kräuterwürze, viel Pfeffer, Lakritze sowie mineralischer Terroirfrische. Sublimier Barriqueinsatz, samtig-reife Tannine, wie immer eine qualitative Bank!

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Château de la Négly

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnummer:

0159817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.