



## 2018 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Néglys Stolz mit Spitzenjahrgang

### Beschreibung:

Im Herzen des Cru-Bereichs La Clape macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle, kraftvoll-mediterrane Weine. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château. 2018 zählt ganz klar zu den bedeutenden Jahrgängen der letzten 20 Jahre.

### Degustationsnotiz:

Intensives, nahezu schwarzes Purpurrot. «Killer-Bouquet» (Parker) mit satter Frucht reifer Brombeeren, schwarzer Johannisbeeren, Süßholz, Grillfleisch und zermahlendem Stein. Erneut ein „Big Wine“, mit Vollmundigkeit und Reichtum, köstlicher Frucht in Form süßer Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, eingelegten Pflaumen und getrockneten Feigen. Perfekt balanciert wird diese überbordende Frucht durch die typische Negly-Würze aus dem Terroir von La Clape mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Langes Finale, samtig-weiche 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0159818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Falaise**

La Clape AOP  
Château de la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in 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.