



## 2019 La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Gaumenschmeichler aus Einzellage

### **Beschreibung:**

Im Herzen des Cru-Bereichs La Clape macht die Familie Paux-Rosset kraftvolle mediterrane Weine. Ihr Stolz ist der fruchtintensive La Falaise. Greifen Sie zu dieser Flasche, wenn Sie Gäste bewirten, wir garantieren Ihnen, dass alle begeistert sein werden. Ein «Ribera del Duero» unter den Südfranzosen.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Purpur-schwarz. Einzigartiges Fruchtbouquet mit feinem Schoko-Toasting, Amarenakirschen, reife Brombeeren, Holundersaft, auch Pflaumenlikör und Lebkuchen. Samtiger Auftakt mit enormem Fruchtdruck und einzigartiger Négly-Wärme, desserhafte Extraktsüße und perfekt eingebundene Tannine, geschmeidig weich und dennoch unendlich viel Reserven zeigend, Pflaumenkuchen und Zimtkirschen, immer begleitet von karamellisierten Mandeln und Pralinen, unvergessliches Finale, minutenlang nachklingend.

### **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 19/20

### **Ausbau:**

12 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

### **Artikelnummer:**

0159819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Falaise**

La Clape AOP  
Château la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**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.