



2015 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre-Star aus dem Languedoc

Beschreibung:

Einer der Icon-Weine von Négly mit erster Trinkreife, die grandios ausbaufähig ist.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit komplexer Brombeerfrucht, süßen Pflaumen und großartiger Mourvedre-Mineralik, unterlegt mit schwarzem Holunder, Pfefferschokolade und feiner Nelkenwürze. Betörender Auftakt, seidig-weich und verschwenderisch-füllig zugleich, nun auch reife Kirschen, Korinthenschokolade und Pflaumenlikör, unvergessliches Gaumenspiel zwischen schwarzer Frucht, desserthafter Süsse und kompakter Struktur, bis am Schluss immer wieder neue Aromen und Facetten zeigend.

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):	Jeb Dunnock 99/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Artikelnummer:	0633015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 99/100
Rebsorte(n): 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.