



## 2018 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Edler Mourvèdre aus bester Lage

### **Beschreibung:**

Südfrankreich-Maître Claude Gros trifft bei den Mövenpick-Kundinnen und -Kunden meistens ins Schwarze. So auch mit dem L'Ancely, einem Mourvèdre aus renommierter Einzellege, ausgebaut in neuen französischen Barriques. Darin vereinen sich die verschwenderische Fülle eines Kaliforniers, die Finesse eines Châteauneufs und die Komplexität eines Ribera del Duero.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur-Granat 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0633018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Ancely**

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.