



2014 L'Ancely

La Clape Languedoc AOC, Château la Négly

Mourvèdre-Star aus dem Languedoc!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Neben der intensiven Farbe fällt sofort der umwerfend würzige und nachhaltige, von verschiedenen Beeren geprägte Duft auf. Sehr intensive Fruchtpräsenz von Cassis und schwarzen Johannisbeeren mit cemig-samtiger Art, Lakritze, Gewürze und einer Note gerösteten Fleisches. Reichhaltig und lang am Gaumen, keine harten Ecken oder Kanten, runde Tannine, einfach alles in perfekter Harmonie, die eine großartige Zukunft verheißt. Einer der größten Weine Südfrankreichs.

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):	Parker 93–95/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Artikelnummer:	0633014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape Languedoc AOC
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93–95/100
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.