



2020 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Das Tor zum Himmel von Paux-Rosset

Beschreibung:

Jean Paux-Rosset ist eine stolze Winzerpersönlichkeit. Er hat die La-Clape-Region zu einer angesehenen Weinadresse in Frankreich gemacht. Genauso charakterstark wie der Winzer ist auch sein Wein: die Syrah-Grenache-Cuvée La Porte du Ciel, von der nur eine streng limitierte Anzahl Flaschen abgefüllt wurde.

Degustationsnotiz:

Fast schwarze Farbe, duftet intensiv nach einem Mix aus Cassis, Schwarzen Johannisbeeren, Grafit, Pfeffer, Lakritze und einer salzig-mineralischen Note. Am Gaumen seidig-samtige Art, unglaubliche Konzentration bietend, trotzdem noch seine Frische und Trinkanimation wahrend.

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 19.5/20 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2042 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Artikelnummer: | 1446820 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2042 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 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. |