



2012 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Der Prestige-Wein von Négly aus berühmter Einzellage mit uralten Reben.

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:	Capitelles
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 94-96/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Traubensorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	0645412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Parker 94-96/100
Traubensorte(en): Syrah, Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.