



2014 La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Einer der ganz grossen Weine Frankreichs

Beschreibung:

Die über 30 Jahre alten Syrah- und Grenache Reben, verleihen dem La Porte du Ciel seinen unverwechselbaren Charakter.

Degustationsnotiz:

(st) Fast schwarze Farbe, duftet intensiv nach einem Mix aus Cassis, schwarzen Johannisbeeren, Graphit, Pfeffer, Lakritze und einer salzig-mineralischen Note. Am Gaumen seidig-samtige Art, unglaubliche Konzentration bietend, trotzdem noch seine Frische und Trinkanimation wahrend. Wird mit Flaschenreife noch mächtig zulegen und dann zu einer Legende werden. Wahrhaft ein Monument, der zu en besten Weinen Frankreichs zählt. Chapeau an den genialen Önologen Claude Gros!

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 95–97/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Artikelnummer:	1446814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95–97/100
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.