



## 2013 La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Ein Icon-Weine von Négly

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

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.

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich           |
| <b>Region:</b>        | Languedoc-Roussillon |
| <b>Produzent:</b>     | Château de la Négly  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 95–98/100     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1446813              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Porte du Ciel**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95–98/100  
**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.