



## 2006 La Falaise

Coteaux du Languedoc AOC La Clape Château de la Négly

Kräftiges Rubin, fast purpur. Charmante Nase von schwarzen Pflaumen, gepaart mit den typischen Gewürzen aus Frankreichs Süden, Thymian und Rosmarin. Kompakter Gaumen mit viel Brombeerfrucht, feinen Zimtnoten und etwas Süssholz, gut eingebundene Tannine, leicht salzige Abgangsnote, lang.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014

**Traubensorte(n):** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Midi

**Winzer:** Château de la Négly

**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



<p><b>2006 La Falaise</b> Coteaux du Languedoc AOC La Clape Château de la Négly</p> <p><b>Traubensorte(n):</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre <b>Alkoholgehalt:</b> 15.0%</p> <p><b>Service:</b> Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.</p> <p><b>Lagerfähigkeit:</b> Jetzt bis 2014</p>
---