



## La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de la Négly

### **Beschreibung:**

Château de la Négly ist eine renommierte Adresse in Frankreichs Süden, etwa 20 Kilometer östlich von Narbonne gelegen. Hier, im Herzen des Cru-Bereichs La Clape, macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle Weine mit mediterranem Hauch. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Dunkelrot mit purpurner Mitte. Nachhaltiges Bouquet aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit süsslicher Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präsente Frucht aus reifen Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen. Untermalt und die Frucht ergänzend ist die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Nelken und Zimt. Der perfekt integrierte Holzeinsatz zeugt von grossem Können, die Tannine sind samtig-weich und verleihen dem Wein noch ein zusätzlich schokoladiges Element. Lange nachlingend mit unvergesslicher Fruchtvielfalt und unverkennbarer Négly-Wärme.

### **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

**Produzent:** Château la Négly

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Artikelnummer:** 0159824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Falaise

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.