



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Das Mourvèdre-Flaggschiff aus Südfrankreich

Beschreibung:

Aus einer Spitzenlage an der Mittelmeerküste kommt dieser beeindruckende Mourvèdre von Claude Gros. Im Barrique ausgebaut, vereint er sinnliche Fülle, präzise Eleganz und vielschichtige Tiefe – ein Wein, der berührt und begeistert. L'Ancely ist ein ganz besonderer Tropfen, der mit seiner Persönlichkeit lange im Gedächtnis bleibt. Absolute Empfehlung für alle, die Charakter und Emotion suchen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit komplexer Brombeerfrucht, süssen Pflaumen und grossartiger Mourvedre-Mineralik, unterlegt mit schwarzem Holunder, Pfefferschokolade und feiner Nelkenwürze. Betörender Auftakt, seidig-weich und verschwenderisch-füllig zugleich, nun auch reife Kirschen, Korinthenschokolade und Pflaumenlikör, unvergessliches Gaumenspiel zwischen schwarzer Frucht, desserthafter Süsse und kompakter Struktur, bis am Schluss immer wieder neue Aromen und Facetten zeigend.

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

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 0633017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 96/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.