



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Edler Mourvèdre aus bester Lage

Beschreibung:

Claude Gros trifft bei den Mövenpick- Kundinnen und -Kunden meistens ins Schwarze. So auch mit dem L'Ancely, einem Einzellagen-Mourvèdre aus dem Barrique. Darin vereinen sich die verschwenderische Fülle eines Kaliforniers, die Finesse eines Châteauneufs und die Komplexität eines Ribera del Duero.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat 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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

Artikelnummer: 0633018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.