



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Edler Mourvèdre aus bester Lage

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: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 0633019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 96-98/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
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.