



La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Négly für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Jean Paux Rossets La Côte bietet viel Languedoc-Genuss fürs Geld. Die Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und etwas Mourvedre hat er im Barrique ausgebaut. Mit viel Frucht und cremig-weichem Gaumenfluss bereichert der neue Négly viele Gelegenheiten.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur. Süsse Brombeeren und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch Gianduja und schwarze Kirschen. Eleganter Auftakt mit saftig-weicher Textur und viel schwarzer Frucht, begleitet von verführerischer Schokosüsse, weiche Tannine und gut stützendes Extrakt, verschwenderisch und angenehm frisch zugleich, grossartiger Fruchtdruck bis ins schwarzbeerige Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Artikelnummer: 0645320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.