



2012 Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP, Château de la Négly SCEA

Rotwein-Rarität Jean Paux-Rosset, nur etwa 500 Flaschen!

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpurrot, zeigt im Duft und am Gaumen außerordentlich großzügige Frucht mit schwarzen Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Thymian, Rosmarin sowie geröstetem Brot. Obwohl mit vollen Körper und satter Konzentration ausgestattet – zeigt er sich auch pur und elegant-finessenreich im Glas mit samtigen Tanninen. Jetzt bereits reiner Trinkspaß auf höchstem Niveau und dazu auch sehr gutes Reifepotenzial auf der Flasche, wenn man den widerstehen kann.

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Parker 93-95/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Artikelnummer:	0867112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP
Château de la Négly SCEA

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 93-95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.