



2013 Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP, Château de la Négly SCEA

Moderner Spitzenwein, gleich nebenan von Clos Truffiers

Degustationsnotiz:

Fast schwarze Farbe, der Duft mit einem wahren Füllhorn Schwarzer Beeren, Gewürzen und erdig-rauchigen Noten. Ein rundum Spaßwein auf höchstem Level: schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Aromen von geröstetem Toast. Umwerfende Intensität der Frucht mit vollem Körper und Druck ohne Ende. Dabei nicht plump, sondern auch noch fein gebaut mit samtig-seidiger Säure und reifem Tannin. Macht jetzt schon viel Freude. Beeindruckender Wein aus der Hand des Chateau de la Negly.

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 92-95/100
Ausbau:	26 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Artikelnummer:	0867113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP
Château de la Négly SCEA

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92-95/100
Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 26 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.