



## 2011 L'Ancely

La Clape Languedoc AOC, Château de la Négly

Einer der Top Crus vom Château de la Négly mit enormem Lagerpotential.

### **Beschreibung:**

Einer der Icon-Weine von Négly mit erster Trinkreife, die grandios ausbaufähig ist.

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rot, sortentypischer spektakulärer Duft dunkler Kirschen, Cassis, dunkle Schokolade, Gewürze und gemahlene Steine. Am Gaumen ein wahrhaft dekadent-hedonistischer Wein der Spitzenklasse: Konzentration und Dichte, alles im Überfluss vorhanden, dabei mit breitem Rückgrat und einem einmaligen Bouquet vollreifer Früchte und sattem, ultrareifen und samtigen Tanninen, die ihm eine großartige Zukunft garantieren. Nahezu 100% Mourvèdre, sehr spät Ende Oktober geerntet, kraftvoll und balanciert zugleich, einer der größten Weine aus dem faszinierenden Süden Frankreichs.

### **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 96/100

### **Ausbau:**

20 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

### **Rebsorte(n):**

70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

### **Artikelnummer:**

0633011

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Ancely**

La Clape Languedoc AOC  
Château de la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 96/100  
**Rebsorte(n):** 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 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.