



# 2013 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Hoch bewertete Négly-Legende

## Beschreibung:

Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Erträge der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellage «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire im Departement Herault.

### Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, großzügiger, mineralischer Duft mit schwarzen und roten Früchten, Bourbonvanille und gemahlenem Pfeffer. Vollmundig-samtige Textur, sehr verführerische Balance aus reichhaltiger, intensiver Frucht, Puresse und Eleganz. Ein sehr feiner CLOS de Truffiers, der hervorragend reifen kann und wird. Jetzt so jung vorher dekantieren. Nicht nur für Parker einer DER Weine des Jahrgangs!

#### 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: Les Capitelles
Bewertung(en): Parker 94–97/100
Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Rebsorte(n): Syrah, Grenache

Artikelnummer: 0645413



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Clos des Truffiers**

Languedoc AOP

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en):Parker 94–97/100Rebsorte(n):Syrah, GrenacheTrinkreife:Jetzt bis 2035Weinbau:Traditionell

Ausbau: 24 Monate im 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.