



2013 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Hoch bewertete Négly-Legende

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 in 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 94-97/100 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| 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. |