



2015 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château de La Négly

Legendärer Kultwein

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): | Jeb Dunnuck 97-99/100, Parker 96-99/100 |
| Ausbau: | 24 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2045 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Artikelnummer: | 1446815 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château de La Négly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 96-99/100
Rebsorte(n): Syrah, Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.