



## 2018 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château de la Négly

Weinberge mit Meeresblick

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, im frischen Duft mit exotischen Noten von Mango, weißem Pfirsich und Grapefruit sowie einer Spur von Mandeln. Im Mund kraftvoll, generös und würzig. Zeigt gute Komplexität, Länge und volles Mundgefühl, die mineralische Note sorgt für einen tollen Spannungsbogen. Viel satte exotische Früchte, Melone und Orangenzeste. Im recht langen Nachhall mit Zug und Druck, extrem viel guter Wein fürs Geld wird hier geboten.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Roussanne, 40% Bourboulenc
<b>Artikelnummer:</b>	0989218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château de la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Roussanne, 40% Bourboulenc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2021  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren