



2016 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre-Star aus dem Languedoc!

Beschreibung:

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

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):

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Rebsorte(n): Mourvèdre, Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0633016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im 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.