



## 2019 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château de la Négly

Viel guter Wein fürs kleine Geld

### Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, im frisch-salinen Duft mit exotischen Mango-Noten, Grapefruit, weißem Pfirsich und würzigen Elementen. Im Glas durchaus kraftvoll, jodig-würzig und ungemein saftig. Gute Komplexität, Länge und volles Mundgefühl, die mineralische Note sorgt für einen tollen Kick! Viel satte exotische Früchte, Melone und Orangenzeste. Im Abgang mit herrlichem Druck und Länge, extrem animierend und spannend.

### 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 Stahltank  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2022         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Roussanne, Bourboulenc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0989219                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château de la Négly

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Roussanne, Bourboulenc          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2022                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 3 Monate in Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |