



2017 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Das Mourvèdre-Flaggschiff aus Südfrankreich

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit komplexer Brombeerfrucht, süßen Pflaumen und grossartiger Mourvedre-Mineralik, unterlegt mit schwarzem Holunder, Pfefferschokolade und feiner Nelkenwürze. Betörender Auftakt, seidig-weich und verschwenderisch-füllig zugleich, nun auch reife Kirschen, Korinthenschokolade und Pflaumenlikör, unvergessliches Gaumenspiel zwischen schwarzer Frucht, desserthafter Süsse und kompakter Struktur, bis am Schluss immer wieder neue Aromen und Facetten zeigend.

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 96+/100, Parker 96/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Artikelnummer:	0633017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 96+/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	Mourvèdre, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.