



## 2015 L'Ancely

La Clape AOP, Château de la Négly

Einer der besten Mourvèdre der Welt

**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):**

Jeb Dunnuck 99/100

**Herstellung:**

20 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

**Traubensorte(n):**

70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

**Artikelnummer:**

0633015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Ancely**

La Clape AOP  
Château de la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 99/100  
**Traubensorte(en):** 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 20 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.