



2016 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de la Négly

Beschreibung:

Im Herzen des Cru-Bereichs La Clape macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle, kraftvoll-mediterrane Weine. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château. Der Jahrgang 2016 zählt ganz klar zu den grössten Jahrgängen der letzten 20 Jahre. Streng limitiert und ab Weingut bereits ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Fast schon schwarzes, tintiges Purpurrot. Parker nennt es «Killer-Bouquet» und wir stimmen restlos zu! Satter Früchtekorb mit reifen Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, Süßholz, gegrilltes und fein gewürztes Fleisch sowie mineralischer Ader. Ein echter „Big Wine“, reichhaltig, mit vollem Körper, unglaublicher Fruchtfülle und –dichte mit Unmengen von süßen Heidelbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Cassis und getrockneten Feigen. Diese opulente und köstliche Frucht wird wundervoll ergänzt durch die typische La Clape-Würze mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Perfekter Barriqueinsatz, samtig-weiche Tannine, wie immer eine qualitative Bank! Übertrifft sogar noch den genialen 2015er - sicher einer der besten Falaise ever!

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):	Score 19/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0159816075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.