



2020 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Südfranzösischer Gaumenschmeichler aus Einzellage

Beschreibung:

Im Herzen des Languedoc, dem Cru-Bereich La Clape, keltert die Familie Paux- Rosset kraftvolle mediterrane Weine. Ihr Stolz ist der fruchtintensive La Falaise. Greifen Sie zu dieser Flasche, wenn Sie Gäste bewirten, wir garantieren Ihnen, dass alle begeistert sein werden. Der «Ribera del Duero» unter den Südfranzosen.

Degustationsnotiz:

Intensives Dunkelrot mit purpurner Mitte. Nachhaltiges Bouquet aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit süsslicher Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präsente Frucht aus reifen Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen. Untermalt und die Frucht ergänzend ist die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Nelken und Zimt. Der perfekt integrierte Holzeinsatz zeugt von grossem Können, die Tannine sind samtig-weich und verleihen dem Wein noch ein zusätzlich schokoladiges Element. Lange nachlingend mit unvergesslicher Fruchtvielfalt und unverkennbarer Négly-Wärme.

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 93–95/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Artikelnummer:	0159820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im 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.