



2021 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Das Tor zum Himmel von Jean Paux-Rosset

Beschreibung:

Die über 30 Jahre alten Syrah- und Grenache Reben, verleihen dem La Porte du Ciel seinen unverwechselbaren Charakter.

Degustationsnotiz:

Fast schwarze Farbe. Intensives Fruchtbukett von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen, Schokolade, Lakritze und dezenter Mineralik. Druckvoller Gaumen mit saftig-weicher Textur, unglaubliche Konzentration bietend, gleichzeitig perfekte Balance zwischen Frucht, Fülle, Frische und Persönlichkeit. Unverkennbare Languedoc-Wärme und enormes Lagerpotenzial bietend. Wahrhaft ein Monument, der zu den besten Weinen Frankreichs zählt. Chapeau an den genialen Önologen Claude Gros!

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 19.5/20 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2043 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Artikelnummer: | 1446821 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2043 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 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. |