



2011 L'Ancely

La Clape Languedoc AOC, Château la Négly

Einer der Top Crus vom Château de la Négly mit enormem Lagerpotential.

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rot, sortentypischer spektakulärer Duft dunkler Kirschen, Cassis, dunkle Schokolade, Gewürze und gemahlene Steine. Am Gaumen ein wahrhaft dekadent-hedonistischer Wein der Spitzenklasse: Konzentration und Dichte, alles im Überfluss vorhanden, dabei mit breitem Rückgrat und einem einmaligen Bouquet vollreifer Früchte und sattem, ultrareifen und samtigen Tanninen, die ihm eine großartige Zukunft garantieren. Nahezu 100% Mourvèdre, sehr spät Ende Oktober geerntet, kraftvoll und balanciert zugleich, einer der größten Weine aus dem faszinierenden Süden Frankreichs.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Languadoca-Rossiglione

Produttore:

Château de la Négly

Valutazioni:

Parker 96/100

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2034

Varietà d'uva:

70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

Numero di articolo:

0633011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

La Clape Languedoc AOC
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.