



2013 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Hoch bewertete Négly-Legende

Descrizione del vino:

Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Erträge der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellige «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire im Département Hérault.

Nota di degustazione:

Fast schwarzes Purpur, großzügiger, mineralischer Duft mit schwarzen und roten Früchten, Bourbonvanille und gemahlenem Pfeffer. Vollmundig-samtige Textur, sehr verführerische Balance aus reichhaltiger, intensiver Frucht, Puresse und Eleganz. Ein sehr feiner CLOS de Truffiers, der hervorragend reifen kann und wird. Jetzt so jung vorher dekantieren. Nicht nur für Parker einer DER Weine des Jahrgangs!

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Les Capitelles
Valutazioni:	Parker 94–97/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	0645413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94–97/100
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.