



2018 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Néglys Stolz mit Spitzenjahrgang

Descrizione del vino:

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. 2018 zählt ganz klar zu den bedeutenden Jahrgängen der letzten 20 Jahre.

Nota di degustazione:

Intensives, nahezu schwarzes Purpurrot. «Killer-Bouquet» (Parker) mit satter Frucht reifer Brombeeren, schwarzer Johannisbeeren, Süßholz, Grillfleisch und zermahlendem Stein. Erneut ein „Big Wine“, mit Vollmundigkeit und Reichtum, köstlicher Frucht in Form süßer Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, eingelegten Pflaumen und getrockneten Feigen. Perfekt balanciert wird diese überbordende Frucht durch die typische Negly-Würze aus dem Terroir von La Clape mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Langes Finale, samtig-weiche Tannine, wie immer eine qualitative Bank!

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:

Château de la Négly

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Numero di articolo:

0159818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.