



2015 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Einer der besten Mourvèdre der Welt

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

(st) Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit komplexer Brombeerfrucht, süssen Pflaumen und grossartiger Mourvedre-Mineralik, unterlegt mit schwarzem Holunder, Pfefferschokolade und feiner Nelkenwürze. Betörender Auftakt, seidig-weich und verschwenderisch-füllig zugleich, nun auch reife Kirschen, Korinthenschokolade und Pflaumenlikör, unvergessliches Gaumenspiel zwischen schwarzer Frucht, desserthafter Süsse und kompakter Struktur, bis am Schluss immer wieder neue Aromen und Facetten zeigend.

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 99/100
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Numero di articolo:	0633015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.