



2008 La Porte du Ciel

Coteaux du Languedoc AOC, Château de La Négly

Die hochbewertete Perle des Weinguts

Nota di degustazione:

Fast schwarze, nahezu undurchdringliche Farbe, Pflaumenkompott, Himbeeren, geräuchertes Fleisch ebenso wie eine markante mineralischsalzige Note in der Nase als auch anschliessend am Gaumen. Mächtiger, beeindruckender Kraftprotz, richtig viskos in seiner Fruchttexur, intensiv und ultradicht. Im letzten Teil dann kommt die bei diesem Wein immer präsenste mineralische Note hinzu, die den Wein belebt, ihm sogar gewisse «Vibrations» mitgibt und ihn dabei so lebendig und energiegeladen hält. Genau dieses Miteinander von unbändiger Kraft und Finesse definiert einen grossen Wein des Südens!

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:	Parker 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1446808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Porte du Ciel

Coteaux du Languedoc AOC
Château de La Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in 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.