



2016 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de la Négly

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. Der Jahrgang 2016 zählt ganz klar zu den grössten Jahrgängen der letzten 20 Jahre. Streng limitiert und ab Weingut bereits ausverkauft.

Nota di degustazione:

Fast schon schwarzes, tintiges Purpurrot. Parker nennt es «Killer-Bouquet» und wir stimmen restlos zu! Satter Früchtekorb mit reifen Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, Süßholz, gegrilltes und fein gewürztes Fleisch sowie mineralischer Ader. Ein echter „Big Wine“, reichhaltig, mit vollem Körper, unglaublicher Fruchtfülle und –dichte mit Unmengen von süßen Heidelbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Cassis und getrockneten Feigen. Diese opulente und köstliche Frucht wird wundervoll ergänzt durch die typische La Clape-Würze mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Perfekter Barriqueinsatz, samtig-weiche Tannine, wie immer eine qualitative Bank! Übertrifft sogar noch den genialen 2015er - sicher einer der besten Falaise ever!

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:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	0159816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.