



2015 La Falaise

Languedoc AOP La Clape, Château de la Négly

Der Gaumenschmeichler von Château de la Négly

Descrizione del vino:

Château de la Négly ist eine renommierte Adresse in Frankreichs Süden, etwa 20km östlich von Narbonne gelegen. Hier, im Herzen des Cru-Bereichs La Clape, macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle Weine mit mediterranem Hauch. Ihr Stolz ist der fruchtintensive, kraftvolle La Falaise von einer Lage direkt am Château.

Nota di degustazione:

Dunkles, tintiges Purpurrot. Parker nennt es «Killer-Bouquet»: reife schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritze, gegrilltes Fleisch mit salziger Ader. Im Glas dann ein „Big Wine“, reichhaltig, mit vollem Körper, unglaublicher Fruchtfülle von süßen Heidelbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Cassis und getrockneten Feigen. Man glaubt es erst, wenn man es probiert hat! Ergänzt wird diese Fruchtpräsenz durch die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Perfekter Barriqueinsatz, samtig-weiche Tannine, wie immer eine qualitative Bank! 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:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Parker 94/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	65% Syrah, 35% Grenache
Numero di articolo:	0159815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

Languedoc AOP La Clape
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100
Varietà d'uva:	65% Syrah, 35% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2025
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.