



2008 L'Ancely

Coteaux du Languedoc AOC, Château de la Négly

Mourvèdre-Star aus dem Languedoc!

Descrizione del vino:

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

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:	20 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Numero di articolo:	0633008

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

Coteaux du Languedoc AOC
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.