



2007 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.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rot, typischer Mouvèdreduft nach Kräutern, eingelegten Pflaumen und geröstetem Fleisch. Am Gaumen erste schöne Trinkreife, präsent, aber fein eingebundenes Tannin, dichte, fast viskose Textur, ultralang anhaltend, viel reife Frucht, dabei auch mit feiner, salzig anmutender Mineralität. Ein beeindruckendes Kraftpaket, das sich jetzt bereits wundervoll trinkt, warm und großzügig, darüber hinaus noch mit Potenzial für weitere Flaschenreife ausgestattet.

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:

Score 19/20, Parker 90-91+/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

95% Mourvèdre, 5% Syrah

Numero di articolo:

0633007

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

Coteaux du Languedoc AOC
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 90-91+/100
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2023
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.