2014 La Falaise

Languedoc AOP La Clape, Château de la Négly

Das rote Flaggschiff von Négly

Descrizione del vino:
Château de la Négly ist eine renommierte Adresse in Frankreichs Süden, etwa 20 km östlich von Narbonne gelegen. Hier, im Herzen des Cru-Bereichs La Clape, macht die Familie Paux-Rosset ausdrucksvolle Weine mit mediterranem Hauch.
Nota di degustazione:
Intensives Dunkelrot mit purpurnem Kern. Nachhaltiges Bukett aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit markanter Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präsente Frucht aus reifen Heidelbeeren, Brombeeren und viel Cassis. Untermalt und die Frucht ergänzend ist die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Pfeffer, wilden Kräutern und feiner, mineralischer Terroirfrische. Der perfekt integrierte Holzeinsatz zeugt von großem Können, die Tannine sind samtig-weich und verleihen dem Wein noch ein zusätzlich attraktives Element. Wie immer eine qualitative Bank! Schöne Länge am Gaumen.
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 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	65% Syrah, 35% Grenache
Numero di articolo:	0159814

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

Languedoc AOP La Clape
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Syrah, 35% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2021
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch