



2012 La Falaise

Coteaux du Languedoc AOC 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 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 Purpurrot. Eindringliches Pflaumenbouquet mit getrockneten Feigen, markanter Würze, Cassis und Pfeffer. Trinkt sich enorm fruchtattraktiv, mit toller Fruchtpräsenz und -fülle, reife Heidelbeeren und Brombeeren dominieren, dazu Lakritze, Pfeffer und das sehr fein dosierte Holz machen den Wein zusammen mit seiner durchaus vorhandenen mineralischen Ader und den samtig-reifen Tanninen zu einem echten Gaumenschmeichler auf hohem Niveau. Sehr lang am Gaumen bleibend.

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

Produttore:

Château de la Négly

Valutazioni:

Parker 90-92/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2020

Varietà d'uva:

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre

Numero di articolo:

0159812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

Coteaux du Languedoc AOC La Clape
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90-92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.