



2019 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Spitzenwein von Claude Gros gehört zu den besten Rotweinen Frankreichs

Beschreibung:

Die über 30 Jahre alten Syrah- und Grenache Reben, verleihen dem La Porte du Ciel seinen unverwechselbaren Charakter.

Degustationsnotiz:

Fast schwarze Farbe. Intensives Fruchtbukett von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen, Schokolade, Lakritze und dezenter Mineralik. Druckvoller Gaumen mit saftig-weicher Textur, unglaubliche Konzentration bietend, gleichzeitig perfekte Balance zwischen Frucht, Fülle, Frische und Persönlichkeit. Unverkennbare Languedoc-Wärme und enormes Lagerpotenzial bietend. Wahrhaft ein Monument, der zu den besten Weinen Frankreichs zählt. Chapeau an den genialen Önologen Claude Gros!

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	1446819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97–99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): Syrah, Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.