



## 2021 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Südfranzösischer Gaumenschmeichler aus Einzellage

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Dunkelrot mit purpurner Mitte. Nachhaltiges Bouquet aus reifen Pflaumen, getrockneten Feigen mit süsslicher Würze. Im Mund gefällt die attraktive und präsente Frucht aus reifen Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen. Untermalt und die Frucht ergänzend ist die typische Würze von La Clape mit Lakritz, Nelken und Zimt. Der perfekt integrierte Holzeinsatz zeugt von grossem Können, die Tannine sind samtig-weich und verleihen dem Wein noch ein zusätzlich schokoladiges Element. Lange nachlingend mit unvergesslicher Fruchtvielfalt und unverkennbarer Négly-Wärme.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0159821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Falaise**

La Clape AOP  
Château de la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.