

## La Negly, „La Côte“, rouge (11+1 Flasche gratis!)

Region	Languedoc
Erzeuger	Château la Negly - La Clape
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FLA050207P

Ein tiefes, sattes, dunkles Rot bildet die Robe dieses urwüchsigen, phantastischen Weins mit sehr moderaten, ungemein trinkanimierenden 13 Volumenprozent Alkohol. Er besitzt all die positiven Eigenschaften, derentwegen Kenner und Liebhaber die Weine aus dem wilden französischen Süden so sehr mögen: Betörend intensive Beerenfrüchte, dazu faszinierende Anklänge an Oliventapenade, Süßholz, schwarzen Pfeffer und Kräuter der Provence. Sogar Feigen und ein Hauch Zartbitterschokolade sind zu erschmecken, hinzu gesellen sich erfrischende Waldhimbeer- und Sauerkirscharomen, Minze und Eukalyptus sowie feinste anregende blumige Noten von Veilchen und intensivem Cassis. Am Gaumen zeigt dieser betörende Schmeichler eine cremige Fülle und eine traumhafte, herrlich leckere Fruchtkonzentration, die völlig frei bleibt von marmeladiger Süße. Stattdessen: Eine dem großen Jahrgang 2007 geschuldete animierende Cremigkeit, eine enorme Frische und Finesse, komplexe Beerenfrüchte, Wogen von Cassis, betörende Kräuteraromen und noble Schokoladenanklänge. Gestützt wird diese traumhafte Stilistik nicht nur von der festen mineralischen Struktur, sondern einem superfeinen Tanningerüst, das diese verführerische Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan zu einem wahren Meisterwerk werden lässt. Schwerlich vorstellbar, dass man zu diesem Preis etwas Besseres im gesamten Languedoc finden kann: 2007 ist der beste Jahrgang des französischen Südens überhaupt! Ein Sinnenzauber, ein seltener Glücksfall für anspruchsvolle Genießer! „Seidig fließt der



Wein über die Zunge und verführt zum endlosen Weitertrinken“, urteilte Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005, nach einer gemeinsamen Verkostung in Saarwellingen begeistert. Neglys „La Côte“ scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert und der Wein von begeisterten Kunden aufgekauft!

Trinkempfehlung: Trinkspaß pur ab sofort bis 2012.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333