

## La Negly, Clos des Truffiers, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Château la Negly - La Clape
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Syrah
Bestell-Nr.	FLA050502

Ein Riese von Wein, dessen Jahrgangsvorgänger laut Parkers Bewertung (98+ Punkte) die Qualitätsmaßstäbe des Midi neu definierte, der beste Wein also, der bis dato in dieser Region erzeugt wurde. Die Syrahtrauben für diesen Weltklassewein (die ältesten des Languedoc übrigens, bereits 1967! gepflanzt) kommen nicht aus La Clape, sondern wachsen im menschenleeren Hinterland in Saint-Pargoire, in unmittelbarer Nachbarschaft der herausragenden Spitzenlagen von Peyre Rose. Aus kleinsten Erträgen (12 hl/ha) wird hier ein immens dichter Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: ein spektakuläres Syrahunikat, nicht mehr der portweinähnlichen Überreife und massiven Extraktion der Vergangenheit verhaftet, aber immer noch sehr konzentriert, mit deutlich mehr Schliff, dafür weniger Kellertechnik und wiederum mehr expressivem Ausdruck seines großen Terroirs. Er ist daher auch einen Tick tiefer, eleganter und finessenreicher als in den Vorjahren. Das Auge bereits wird fasziniert von einer tiefdunklen, fast pechschwarzen Farbe, in der Nase spiegelt sich eine phantastische Vielfalt sehr subtiler Aromen wider, insbesondere Cassis, wilde, dunkle, reife Waldbeeren, orientalische Gewürze, Veilchen, Kaffee, feinstes Nussöl und Zimt. Schlichtweg betörend und atemberaubend! Die Zunge taucht ein in ein Spielfeld komplexer Aromen, der Mund wird überschwemmt von einer süßlichen Fruchtexplosion und gerösteten Espressobohnen, der irre extraktreiche, cremige Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht runterschlucken, die Tannine



spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich. Und dann – Welch grandioser, unendlich aromatischer Abgang mit extrem langem Nachklang! Ein authentischer Wein ureigenen Charakters, ein wahrer Aristokrat, von dem Parker meint, er verweise wie ein Leuchtturm auf das enorme Potential des Languedoc. 96 Parkerpunkte, 18,5/20 Punkte von Jancis Robinson.

Trinkempfehlung: Zu genießen Ende 2007 bis wohl nach 2020.

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)

<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: DEUTDE33HAN33

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

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