



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Einer der besten JTs ever

### **Beschreibung:**

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggsschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein, der von Jeb Dunnock ein sehr gutes Rating von 94 Punkten erhalten hat. Eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

### **Aromenprofil:**

Tiefdunkles Purpurrot mit schwarzem Kern, viel typische Syrahwürze mit schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Hoch komplex und reichhaltig im Mund, zeigt satte und facettenreiche Fruchtaromen reifer eingelegter Pflaumen, Brombeeren, Veilchen, Anis und Garrique. Alles gekonnt von Michel Gassier perfekt balanciert und immer frisch beliebt. Jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz runden den Wein ab. Im Finale lang, dicht und feinwürzig gewoben - bleibt nachhaltig am Gaumen.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Temperatur:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Südliche Rhône

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 95% Syrah, 5% Mourvèdre

**Artikelnummer:** 0529915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.