



Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Das rote Flaggschiff von Michel Gassier

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 Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, offene, typische Syrahwürze mit gestossenem schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Erneut vollmundig, komplex und reichhaltig im Mund, viel satte Frucht reifer Brombeeren, eingelegter Pflaumen, Veilchen, Anis und der Würze der südlichen 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 95% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0529917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 92/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.