



## Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Weisser Genuss mit südlichem Touch

### **Beschreibung:**

Mit seinem goldenen Schimmer und seiner kraftvollen Eleganz bringt dieser komplexe Weisswein südfranzösisches Flair auf jede Tafel. Acht Monate in der Barrique gereift, vereint diese Cuvée die Tiefe der Roussanne mit der Intensität des Viognier und der Frische des Grenache Blanc. Crémige Textur, feine Würze und ein Hauch Exotik machen ihn zum perfekten Begleiter für Geflügel, Fisch oder festliche vegetarische Speisen – ein Wein wie geschaffen für grosse kulinarische Höhepunkte.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Weisser Pfirsich und Vanille-Birnen, auch verführerische Doldenblüten und feine Honignoten. Cremig-weicher Gaumenfluss mit betörendem Vanille-Tosting und enormer Fruchttintensität, Pfirsich in etlichen Facetten, nun auch Quittengelée und feine Moccanoten, gute Balance bis ins fruchtbetonte Finale.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 10% Viognier, 10% Clairette
<b>Artikelnummer:</b>	0529624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Roussanne, 10% Viognier, 10% Clairette
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.