



Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Barrique-Cuvée aus der Region Nîmes

Beschreibung:

Das weisse Flaggsschiff von Château de Nages. «JT» ist die Hommage an Gutsgründer Joseph Torres.

Degustationsnotiz:

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 Fruchtintensität, Pfirsich in etlichen Facetten, nun auch Quittengelee und feine Mokkanoten, 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: (Bio) (Bio)

Ausbau: 8 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc

Artikelnummer: 0529619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

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

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache
Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren