



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Edler Südfranzose mit 94 Punkten

### **Beschreibung:**

Traumwein vom Biopionier Michel Gassier: Sein rotes Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, seinen Urgrossvater und Gründer des Familienweinguts Château de Nages. Der Rotwein ist eine stilvolle, in Eichenfässern ausgebaute Cuvée, die von Jeb Dunnock ein sehr gutes Rating von 94 Punkten erhalten hat.

### **Aromenprofil:**

Sattes Purpurrot mit violetterm Schimmer. Brombeeren und Schwarzer Holunder in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Nelkenwürze und schwarzer Schokolade. Druckvoller Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, fleischige Mitte mit püreeartigem Extrakt und gut eingebundenen Tanninen, enorme Reserven zeigend, Waldbeeren in etlichen Facetten, nun auch eingemachte Pflaumen und schwarzer Pfeffer, saftiger Fluss und angenehme Wärme bis zum Schluss.

### **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:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrigue
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0529920

## 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>	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.