



Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (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.

Aromenprofil:

(st) Sattes Purpurrot mit violetter 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 am 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Artikelnummer:	0529921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.