



Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Michel Gassiers poetischer Sommerwein

Beschreibung:

Michel Gassier hat mit dem Nages Rosé einen wunderbaren Sommerwein entwickelt, der bei seinem Genuss von der nächsten Reise nach Frankreich träumen lässt.

Aromenprofil:

(st) Helles Rose mit himbeerfarbenen Mitte. Grenadine, Kirschen und rote Johannisbeeren in der facettenreichen Nase, Pink-Grapefruit und Goldmelisse dahinter. Zartcrémiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen geléeartiger Fülle, beeriger Süsse und zitrusartiger Frische, nun auch Erdbeeren und Pfirsich.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Costières de Nîmes AOP (Bio)

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 85% Grenache, 15% Mourvèdre

Artikelnummer: 0717324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Héritage
Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.