



Gourmandi Nages

Vin de France, Vignobles Gassier

Liebliche Versuchung von Michel Gassier

Beschreibung:

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüsse sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Aperitif wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

Degustationsnotiz:

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüsse sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Apéro wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Vignobles Gassier

Ausbau: 4 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 9.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard

Artikelnummer: 09948--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gourmandi Nages

Vin de France
Vignobles Gassier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	9.0%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren