



2013 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Der rote Weinwert von der südlichen Rhone

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.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot mit schwarzer Mitte. Würziges Syrah-Bouquet nach schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Am Gaumen reichhaltig, aromatisch komplex und facettenreich mit Noten reifer eingelegter Pflaumen, Brombeeren und Anis. Alles ist perfekt balanciert und immer frisch; konzentrierte und attraktive Frucht, jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz. Im Finale lang, dicht und feinwürzig gewoben – bleibt nachhaltig am Gaumen.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Rhone

Subregion:

Südliche Rhône

Produzent:

Château de Nages

Bewertung(en):

Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Rebsorte(n):

93% Syrah, 7% Mourvèdre

Artikelnummer:

0529913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.