



2016 VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP, Château de Nages (Bio)

96 Punkte für Michel Gassier

Beschreibung:

Aus den besten Parzellen von Chateau de Nages reifen die besten Grenache-Trauben in den besten Fässern zu einem Wein der Spitzenklasse. Die Devise des VOX lautet: «Only the Best». Es war das erklärte Ziel von Michel Gassier, einen Wein mit grossem Nachhall zu erschaffen. Der Jahrgang 2016 dieses Ausnahmeweins sollte einen besonderen Platz in Ihrem Keller bekommen.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpurrot, berauschender Duft mit Aromen dunkler Beeren, Pfeffer und der typischen ätherischen Würze. Im Glas mit ungeheurer Kraft, Wucht und komplexer Dichte – ein Korb voll süsser Brombeeren, Maulbeeren, schwarzen Kirschen, Gewürzen, Tabak und schwarzen Oliven. Enorm nachhaltig. Die sensationelle Textur ist von Opulenz und Reichhaltigkeit geprägt, ähnlich eines Top Kaliforniers. Umwerfend lang am Gaumen, seidige Tannine und weiche Säure machen ihn zu einem wahrhaft hedonistischen Wein für Liebhaber kraftvoller Rotweine. Bleibt minutenlang am Gaumen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 96/100, Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0972216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP
Château de Nages (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.