



2016 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Sensationelle 95 von ihm!

Beschreibung:

Das weisse Flaggschiff von Château de Nages. «JT» ist die Hommage an Gutsgründer Joseph Torres.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Großartiges und offenes Bukett saftiger Ananas, Zitrusfrucht, weißer Pfirsich, Blütenaromen, zart mit Nussaromen und Akazienhonig unterlegt. Reichhaltiger, cremiger Schmelz Saftigkeit, vollmundig, mit weicher Säure und perfekt eingebundenem Holz der 500 Liter Fässer. Kann es mit einer Vielzahl guter Chateauf Blancs aufnehmen, die ein Mehrfaches kosten. Für uns wie für Jeb Dunnuck, Parkers ehemaligem Verkoster Frankreich „an absolutely sensational wine – unquestionably the finest white from this estate to date“

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 95/100, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	60% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 20% Viognier
Artikelnummer:	0529616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 95/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	60% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 20% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren