



2018 Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Zählt immer zu den Klassenbesten!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Zartrosa, Kräuter der Provence mit Grenadine- und Himbeeraromen. Am Gaumen sehr harmonisch, mit toller und nachhaltiger Frucht roter Beeren und Granatapfel. Die animierend-lebendige Frucht passt wunderbar zur typischen pfeffrig-kräutrigen Note des Südens. Erneut ein Klasse-Rosé mit viel Nachhall, saftiger Frucht, Länge und Grip - in bester Bio-Qualität.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Zementtank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 25% Mourvèdre, 10% Cinsault
Artikelnummer:	0717318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 25% Mourvèdre, 10% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Ausbau:	3 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren