



2010 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Der rote Top-Wein von Château de Nages mit 92-94/100 Parker-Punkten!

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:

Kräftiges, tiefdunkles Purpurrot mit schwarzer Mitte. Würziges Syrah-Bouquet nach schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Am Gaumen reichhaltig, aromatisch sehr komplex und vielfältig mit Noten reifer schwarzer und roter Beeren. Alles ist perfekt balanciert und immer frisch; konzentrierte und attraktive Frucht, jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz. Im Finale ultralang, 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 RhôneProduzent:Château de NagesBewertung(en):Parker 92–94/100Ausbau:12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 95% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0529910



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Parker 92–94/100

Rebsorte(n): 95% Syrah, 5% Mourvèdre

Trinkreife: Jetzt trinkreif Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.