

2017 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Komplexer Weisswein-Blend von der südlichen Rhone

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Mittleres, glänzendes Goldgelb, reichhaltiges, leicht nussiges und würziges Bukett mit Blütenhonig, Ananas, Bergamotte und anderen exotischen Früchten. Zeigt fantastischen Schmelz und Saftigkeit, vollen Körper und superbe Kräuterfrische. Die Säure ist sehr dezent, das feine Holz der Barriques perfekt eingebunden. Großzügiger, reichhaltiger Wein mit einem langen Abgang, kann mit vielen weitaus teureren Weißweinen aus aller Welt locker mithalten.

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 Dunnock 92–94/100, Parker 92/100
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Artikelnummer:	0529617



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren