



## 2019 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Barrique-Cuvée aus der Region Nîmes

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Weisser Pfirsich und Vanille-Birnen, auch verführerische Doldenblüten und feine Honignoten. Cremig-weicher Gaumenfluss mit betörendem Vanille-Tasting und enormer Fruchtintensität, Pfirsich in etlichen Facetten, nun auch Quittengelee und feine Mokkanoten, gute Balance bis ins fruchtbetonte Finale.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0529619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren