



## 2019 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

### **Beschreibung:**

Das mediterrane Klima an der südlichen Rhone bietet den Reben des Château de Nages ideale Wachstumsbedingungen. Dieser bezaubernde Biowein von alten Reben wird von den Konsumenten geliebt und von der Fachpresse gerühmt. Die Visitenkarte von Michel Gassier, dem führenden Produzenten der Region, steht für Dichte und Ausdruckskraft.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubinrot. Klassisches, von Kräutern und Gewürzen getragenes Bouquet mit schwarzen und roten Beerenfrüchten. Am Gaumen mit toller Fülle, dunklen Früchten, Cassis, gestossenem Pfeffer und zart mineralisch- salzigen Aromen. Die Tannine sind reif und weich angelegt.

### **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 Rhône

### **Produzent:**

Château de Nages

### **Bewertung(en):**

Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 18/20

### **Ausbau:**

12 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Bio

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

### **Rebsorte(n):**

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan

### **Artikelnummer:**

0470819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnock 90–92/100, Score 18/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |