



Bulles de Nages

Extra Brut VMQ, Vin de France, Château de Nages (Bio)

Grossartiger Schaumweinwert für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Die Trauben für diesen fruchtbetonten Extra Brut wachsen an kühleren Nordhängen der Rhone, auf den typischen Kieselböden der Region, die stark von eisenhaltigem Ton geprägt sind. In diesem Terroir entsteht unter der Regie von Michel Gassier ein großartiger Schaumweinwert, der mit großer Finesse, eleganter Fülle und erstaunlicher Frische überrascht.

Degustationsnotiz:

Helle Farbe. Akazienhonig und Nougat in der süsslichen Nase, auch Reineclauden und reife Birnen dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit perfekt eingebundener Mousse, wieder offene gelbe Frucht und feine Vanille-Noten.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich **Region:** Rhone

Subregion:Südliche RhôneProduzent:Château de NagesBewertung(en):Score 18/20

Bewertung(en): Score 18/20 Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio
Alkoholgehalt: 11.5 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grenache Blanc

Artikelnummer: 11115--



Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

Bulles de Nages

Extra Brut VMQ Vin de France Château de Nages (Bio)

Frankreich Herkunft: Score 18/20 Bewertung(en):

100% Grenache Blanc Rebsorte(n):

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Weinbau: Bio

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

11.5 % Alkoholgehalt:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren Service: