



2020 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 Quittengelée und feine Moccanoten, 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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Artikelnummer:	0529620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren