



2020 Château de Nages Blanc

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Unverkennbarer Grenache Gris mit feiner Viognier-Exotik

Beschreibung:

«Traumhaft», urteilt Robert Parkers Wine Advocate über diesen in gebrauchten Barriques ausgebauten Weisswein von alten Reben.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Weisser Pfirsich und Holunderblüten in der ansprechenden Nase, unterlegt mit feiner Zitrusnote und dezenter Minzenwürze. Saftiger Auftakt mit wiederum viel weisser und gelber Frucht, nun auch Quitte und Mirabellen, gute Balance zwischen tänzerischer Fruchtsäure und zartcremiger Fülle.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91/100
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier
Artikelnummer:	0496720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91/100
Rebsorte(n):	45% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren