

2015 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Grossartiger Wert mit einem Top-Rating von Parker

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Charaktervolles Bouquet nach weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischer Minze. Am Gaumen mit belebendem Grip, Animation und Spannung pur! Hervorragende Balance aus einem Korb exotischer Früchte, Kräutern und glockenklarem, rundum elegant und feinen Stil, den Michel Gassier auf das Feinste in die Flasche bringen konnte. Hat eine tolle Cremigkeit mit ganz zarten Röstaromen und echten Nachhall, aber auch die lebendig-mineralischen Komponenten, die zwangsweise den nächsten Schluck fordert. Schönes, für diese Klasse intensives Finale. Großartiger Wert mit einem Top-Rating von Parker. Chapeau, Michel!

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):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	45% Roussanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Artikelnummer:	0496715



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes
Costières de Nîmes AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	45% Roussanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren