



## 2022 Château de Nages Rosé

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Bio-Rosé von Michel Gassier

### **Beschreibung:**

Michel Gassier hat mit dem Nages Rosé einen wunderbaren Sommerwein entwickelt, der bei seinem Genuss von der nächsten Reise nach Frankreich träumen lässt.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Helles Rose mit himbeerfarbenen Mitte. Grenadine, Kirschen und rote Johannisbeeren in der facettenreichen Nase, Pink-Grapefruit und Goldmelisse dahinter. Zartcrémiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen geléeartiger Fülle, beeriger Süsse und zitrusartiger Frische, nun auch Erdbeeren und Pfirsich.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0717322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages Rosé

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren