



2015 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

Beschreibung:

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von der Fachpresse gerühmt und vom Publikum geliebt. Voller Dichte und Ausdruckskraft. Die Visitenkarte von Michel Gassier steht für einen hohen Genusswert.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern, würziger Duft schwarzer Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, orientalischen Gewürzen, Pfeffer und Lakritze. Im Mund mit viel Körper und Fülle, reichhaltige Frucht schwarzer Beeren, dazu Kräuter der Provence, Menthol, Graphit sowie zarte Röstaromen. Betörend die kraftvolle Art und die seidig-samtigen Tannine. Unglaublich viel Wein für kleines Geld, bleibt minutenlang am Gaumen.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92/100, Parker 89-92/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan
Artikelnummer:	0470815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 92/100, Parker 89-92/100
Traubensorte(en): 75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Bio
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.