



## 2013 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Der rote Weinwert von der südlichen Rhone

### Descrizione del vino:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

### Nota di degustazione:

Kraftvolles Purpurrot mit schwarzer Mitte. Würziges Syrah-Bouquet nach schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Am Gaumen reichhaltig, aromatisch komplex und facettenreich mit Noten reifer eingelegter Pflaumen, Brombeeren und Anis. Alles ist perfekt balanciert und immer frisch; konzentrierte und attraktive Frucht, jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz. Im Finale lang, dicht und feinwürzig gewoben – bleibt nachhaltig am Gaumen.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Château de Nages
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Syrah, 7% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0529913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Syrah, 7% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.