



2017 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Bio-Weinwert

Descrizione del vino:

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

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Viognier, 10% Clairette
Numero di articolo:	0496717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Viognier, 10% Clairette

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 3 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren