



2016 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

92 Punkte von Jeb Dunnuck für den JT

Descrizione del vino:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Produzenten in der Region, und Philippe Cambie, der als Kultönologe von der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Ihr rotes Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Großvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein, der von Jeb Dunnuck ein sehr gutes Rating von 92 Punkten erhalten hat. Ein wunderbares Genuss-Preis-Verhältnis.

Nota di degustazione:

Dunkles, fast schwarzes Purpurrot, im Duft mit reifer, eindringlicher Pfefferwürze, Brombeeren, Lavendelnoten sowie getrockneten Gewürzen des Südens. Am Gaumen mit recht vollem Körper, reichhaltig und aromatisch komplex. Pflaumenkompott, schwarze Beerenfrüchte, fantastisches, reifes und seidiges Tannin bester Herkunft. Das Holz der Barriques ist ebenfalls perfekt integriert und verleiht dem Wein zusätzliche Raffinesse und dezente Röstaromen. Im Abgang langanhaltend, dicht und substanzreich. Würde locker das dreifache(!) kosten, wenn er von der nördlichen Rhone oder Kalifornien käme.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Parker 92/100, Jeb Dunnuck 92/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Numero di articolo:	0529916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Jeb Dunnuck 92/100
Varietà d'uva:	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.