



## 2017 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

### Descrizione del vino:

Dieser bezaubernde Biowein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von den Konsumenten geliebt und von der Fachpresse gerühmt – Jeb Dunnuck vergibt 91 Punkte, eine Sensation in dieser Preisklasse. Die Visitenkarte von Michel Gassier, dem führenden Produzenten der Region, steht für Dichte und Ausdruckskraft.

### Nota di degustazione:

Kräftiges Rubin mit schwarzem Kern, feinwürziger Duft schwarzer Johannisbeeren, dunkler Kirschen, Veilchen, orientalischen Gewürzen, Pfeffer und Lakritze. Im Mund mit viel Körper und Fülle, reichhaltiger Beerenfrucht, Kräuter der Provence, Menthol, untermalt von subtilen Röstaromen. Begeistert in dieser Klasse seine kraftvolle Art und die seidig-samtigen Tannine. Unglaublich viel Wein für kleines Geld, bleibt minutenlang 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>	Jeb Dunnuck 91/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0470817

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnock 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.