



2015 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Grossartiger Wert mit einem Top-Rating von Parker

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Charaktervolles Bouquet nach weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischer Minze. Am Gaumen mit belebendem Grip, Animation und Spannung pur! Hervorragende Balance aus einem Korb exotischer Früchte, Kräutern und glockenklarem, rundum elegant und feinen Stil, den Michel Gassier auf das Feinste in die Flasche bringen konnte. Hat eine tolle Cremigkeit mit ganz zarten Röstaromen und echten Nachhall, aber auch die lebendig-mineralischen Komponenten, die zwangsweise den nächsten Schluck fordert. Schönes, für diese Klasse intensives Finale. Großartiger Wert mit einem Top-Rating von Parker. Chapeau, Michel!

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:	Score 17.5/20
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	45% Roussanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Numero di articolo:	0496715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	45% Roussanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren