



2014 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Weisser Genuss mit südlichem Touch

Descrizione del vino:

Das weisse Flaggschiff von Château de Nages. «JT» ist die Hommage an Gutsgründer Joseph Torres.

Nota di degustazione:

Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen. Feiner, eindringlicher Duft nach Pfirsich, Quitten, Zitronenblüten, Geißblatt und dezente Röstaromen mit etwas Akazienhonig. Im Mund mit schöner Fülle und Druck, dabei aber auch durch seine saline Ader sehr präzise und fein. Mit einem Füllhorn an exotischen Früchten, viel Schmelz mit saftiger, cremiger Texture, die an einen sehr guten Burgunder erinnert. Im Einsatz der feinen Eichenholzfässer ist Michel ein Köhner; es ist perfekt und dezent eingebunden. Sehr guter Weißer, der jetzt schon attraktiv zu trinken ist, aber von weiterer Flaschenreife noch enorm profitieren wird.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	69% Roussanne, 20% Viognier, 11% Grenache Blanc
Numero di articolo:	0529614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	69% Roussanne, 20% Viognier, 11% Grenache Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren