



2014 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

Descrizione del vino:

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von der Fachpresse gerühmt und vom Publikum geliebt. Voller Dichte und Ausdruckskraft. Die Visitenkarte von Michel Gassier steht für einen hohen Genusswert.

Nota di degustazione:

Tiefes Rubinrot, herrlicher Duft reifer Brombeeren, Blaubeeren und einem Strauß von Gewürzen. Zeigt sich in seiner Klasse mit großartiger Fülle und Intensität, recht vollem Körper und einer intensiven, eindringlichen Fruchtkomponente. Schwarze und rote Beeren, Veilchen, verschiedene Gewürze des Südens, Pfeffer und Lakritze bestimmen das Spektrum. Die Tannine sind von bester Herkunft, seine natürliche Säure ist stützend und von moderater Art. Erneut ein echter Referenzwein in seiner Klasse in bester Bio-Qualität von einem der besten Erzeuger an der südlichen Rhône.

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 90/100, Wine Spectator 88/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan
Numero di articolo:	0470814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, Wine Spectator 88/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.