



2013 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

„Schmeckt wie ein Mini-Châteauneuf“ Robert Parkers Wine Advocate

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:

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern, großzügige Nase mit Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, orientalischen Gewürzen, Pfeffer und Lakritze. Trinkt sich wundervoll reichhaltig, mit recht vollem Körper und Länge. Betörende Frucht schwarzer und roter Beeren gepaart mit mineralisch-frischer Art, Kräuter der Provence Menthol, Grafit sowie zarten Röstaromen. Erneut ein außergewöhnlich guter Wein in seiner Klasse, bleibt minutenlang am Gaumen., kraftvoll-nachhaltig und gleichermaßen elegant und lebendig bleibend. Einzigartig gut.

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 89/100

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2021

Varietà d'uva:

66% Grenache, 22% Syrah, 6% Mourvèdre, 6% Carignan

Numero di articolo:

0470813

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 89/100
Varietà d'uva:	66% Grenache, 22% Syrah, 6% Mourvèdre, 6% Carignan
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.