



## Gourmandi Nages

Vin de France, Vignobles Gassier

Liebliche Versuchung von Michel Gassier

### **Beschreibung:**

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüße sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Aperitif wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

### **Degustationsnotiz:**

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüße sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Aperitif wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

### **Passt zu:**

Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Vignobles Gassier
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	9.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
<b>Artikelnummer:</b>	09948--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gourmandi Nages

Vin de France  
Vignobles Gassier

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	9.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.