

2016 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

Beschreibung:
Dieser bezaubernde Biowein von altenReben 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.
Degustationsnotiz:
Tiefes Rubin mit schwarzem Kern, feinwürzige Frucht roter und schwarzer Beeren, Kräuter der Provence, feuchte Erde, Pfeffer und Lakritze. Trinkt sich wundervoll reichhaltig, mit recht vollem Körper und toller Länge. Animierende und reichhaltige Frucht gepaart mit würzig-frischer Art, Menthol, Graphit und süßen, reifen Tanninen. Erneut außergewöhnlich gut, bleibt minutenlang am Gaumen.
Passt zu:
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Parker 90–92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Carignan
Artikelnummer:	0470816

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes
Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de