



2017 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Bio-Weinwert

Beschreibung:

«Traumhaft», urteilt Robert Parkers Wine Advocate über diesen in gebrauchten Barriques ausgebauten Weisswein von alten Reben.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Château de Nages

Bewertung(en):

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Viognier, 10% Clairette

Artikelnummer: 0496717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes
Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20%
Viognier, 10% Clairette
Trinkreife: Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre
haltbar.
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau: 3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren