



2016 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Bio-Spitzencuvée aus Südfrankreich mit 92 Punkten

Beschreibung:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Produzenten in der Region, und Philippe Cambie, der als Kultönologe von der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Ihr rotes Flaggsschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Großvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein, der von Jeb Dunnuck und Robert Parker sehr gute Ratings von 92 Punkten erhalten hat.

Degustationsnotiz:

Dunkles, fast schwarzes Purpurrot, im Duft mit reifer, eindringlicher Pfefferwürze, Brombeeren, Lavendelnoten sowie getrockneten Gewürzen des Südens. Am Gaumen mit recht vollem Körper, reichhaltig und aromatisch komplex. Pflaumenkompott, schwarze Beerenfrüchte, fantastisches, reifes und seidiges Tannin bester Herkunft. Das Holz der Barriques ist ebenfalls perfekt integriert und verleiht dem Wein zusätzliche Raffinesse und dezente Röstaromen. Im Abgang langanhaltend, dicht und substanzreich. Würde locker das dreifache(!) kosten, wenn er von der nördlichen Rhone oder Kalifornien käme.

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 92/100, Jeb Dunnuck 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Artikelnummer:	0529916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100, Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.