



2010 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

2010er-Rotweinwert von der südlichen Rhone

Beschreibung:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

Degustationsnotiz:

Kräftiges, tiefdunkles Purpurrot mit schwarzer Mitte. Würziges Syrah-Bouquet nach schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Am Gaumen reichhaltig, aromatisch sehr komplex und vielfältig mit Noten reifer schwarzer und roter Beeren. Alles ist perfekt balanciert und immer frisch; konzentrierte und attraktive Frucht, jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz. Im Finale ultralang, dicht und feinwürzig gewoben – bleibt nachhaltig 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 92–94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0529910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92–94/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.