



2017 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

Beschreibung:

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben 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:

Kräftiges Rubin mit schwarzem Kern, feinwürziger Duft schwarzer Johannisbeeren, dunkler Kirschen, Veilchen, orientalischen Gewürzen, Pfeffer und Lakritze. Im Mund mit viel Körper und Fülle, reichhaltiger Beerenfrucht, Kräuter der Provence, Menthol, untermalt von subtilen Röstaromen. Begeisternd in dieser Klasse seine kraftvolle Art und die seidig-samtigen Tannine. Unglaublich viel Wein für kleines Geld, 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):	
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Artikelnummer:	0470817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.