

## 2019 Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Top-Value von Michel Gassier

### Beschreibung:

Michel Gassier hat mit dem Nages Rosé einen wunderbaren Sommerwein entwickelt, der bei seinem Genuss von der nächsten Reise nach Frankreich träumen lässt.

### Degustationsnotiz:

Zartes, edles Rosé, im Bukett reife Himbeeren, Grenadine und Kräuter der Provence. Am Gaumen kraftvoll, saftig, nachhaltig und mit harmonischer, milder Säure, perfekte Harmonie aus Frische, Frucht und mundfüllender Kräuterwürze. Herrlich eindringliche rote Beerenfrüchte, eine Spur Pfeffer, wilde Kräuter und viel südliche Kraft im Glas. Bleibt ziemlich lang am Gaumen – wie immer ein sehr guter, seriöser Bio-Rosé aus allerbestem Keller des genialen Michel Gassier.

### Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                         |
| <b>Region:</b>        | Rhone                              |
| <b>Subregion:</b>     | Südliche Rhône                     |
| <b>Produzent:</b>     | Château de Nages                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 91/100, Score 17.5/20  |
| <b>Ausbau:</b>        | 3 Monate im Zementtank             |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Grenache, 15% Mourvèdre        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0717319                            |



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnock 91/100, Score 17.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Grenache, 15% Mourvèdre        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10 |
| <b>Ausbau:</b>        | 3 Monate im Zementtank             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren    |