



2018 Château de Nages Rouge

Héritage, 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:

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern, klassisches, von Kräutern und Gewürzen getragenes Bukett mit schwarzen und roten Beerenfrüchten. Am Gaumen mit toller Fülle, dunklen Früchten, Cassis, gestoßenem Pfeffer, Kräutern der Provence und zart mineralisch-salzigen Aromen. Die Tannine sind reif und weich angelegt, ebenso die Säure.

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):	Jeb Dunnuck 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Artikelnummer:	0470818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 91/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.