



2017 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Traumhafter Südfranzose 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 ein sehr gutes Rating von 92 Punkten erhalten hat.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, offene, typische Syrahwürze mit gestossenem schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Erneut vollmundig, komplex und reichhaltig im Mund, viel satte Frucht reifer Brombeeren, eingelegter Pflaumen, Veilchen, Anis und der Würze der südlichen Garrique. Alles gekonnt von Michel Gassier perfekt balanciert und immer frisch beliebt. Jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz runden den Wein ab. Im Finale lang, 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):	Jeb Dunnuck 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0529917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.