2019 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

Beschreibung:
Das mediterrane Klima an der südlichen Rhone bietet den Reben des Château de Nages ideale Wachstumsbedingungen. Dieser bezaubernde Biowein von alten Reben wird von den Konsumenten geliebt und von der Fachpresse gerühmt. Die Visitenkarte von Michel Gassier, dem führenden Produzenten der Region, steht für Dichte und Ausdruckskraft.
Degustationsnotiz:
Dunkles Rubinrot. Klassisches, von Kräutern und Gewürzen getragenes Bouquet mit schwarzen und roten Beerenfrüchten. Am Gaumen mit toller Fülle, dunklen Früchten, Cassis, gestossenem Pfeffer und zart mineralisch- salzigen Aromen. Die Tannine sind reif und weich angelegt.
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 90–92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
Artikelnummer:	0470819

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage
Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 90–92/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de