



## 2014 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Robert Parker: «A real blockbuster in the vintage»

### Beschreibung:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

### Degustationsnotiz:

Intensives, fast schwarzes Purpurrot. Tiefgründiger Duft mit würzig-pfeffrigem Syrah-Bouquet, Wildkräutern, geräuchertem Fleisch, Brombeeren und Lakritze. Vollmundig und hoch aromatisch im Mund. Derzeit immer noch jugendlich offenbart er attraktive Noten dunkler Beerenfrüchte mit feiner, graphitartiger Würze gepaart. Perfekt Textur und Balance aus Kraft, Konzentration und Animation, das Holz bestens eingebunden. Zu diesem Preis immer noch ein wahres Schnäppchen in Bio-Qualität!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0529914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.