



## 2019 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Traumhafter Südfranzose mit 93 Punkten

### **Beschreibung:**

Traumwein vom Biopionier Michel Gassier, einem der besten Produzenten in der Region Nîmes, zwischen der südlichen Rhone und dem Languedoc. Sein rotes Flaggschiff 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 93 Punkten erhalten hat.

### **Degustationsnotiz:**

. Sattes Purpur mit violetterm Schimmer. Brombeeren und schwarzer Holunder in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Nelkenwürze und schwarzer Schokolade. Druckvoller Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, fleischige Mitte mit püreeartigem Extrakt und gut eingebundenen Tanninen, enorme Reserven zeigend, Waldbeeren in etlichen Facetten, nun auch eingemachte Pflaumen und schwarzer Pfeffer, saftiger Fluss und angenehme Wärme bis am Schluss.

### **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>	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0529919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.