



2020 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Elder Südfranzose mit 94 Punkten

Beschreibung:

Traumwein vom Biopionier Michel Gassier: Sein rotes Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, seinen Urgroßvater und Gründer des Familienweinguts Château de Nages. Der Rotwein ist eine stilvolle, in Eichenfässern ausgebaut Cuvée, die von Jeb Dunnuck ein sehr gutes Rating von 94 Punkten erhalten hat.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetter 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 zum 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Artikelnummer:	0529920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2036
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.