



## 2020 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

### **Beschreibung:**

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von der Fachpresse gerühmt und vom Publikum geliebt. Voller Dichte und Ausdruckskraft. Die Visitenkarte von Michel Gassier steht für einen hohen Genusswert.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Dunkles Rubinrot. Verführerischer Bouquet mit schwarzen und roten Beerenfrüchten sowie feiner Cassiswürze. Am Gaumen mit toller Fülle, dunklen Früchten, schwarzer Holunder, gestossenem Pfeffer und zart mineralisch- salzigen Aromen. Runde Tannine und gute Balance bis ins saftige Finale. Großartiger Weinwert aus Nimes.

### **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>	James Suckling 90/100
<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 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0470820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<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.