



2015 Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Weisser Genuss mit südlichem Touch

Beschreibung:

Das weisse Flaggschiff von Château de Nages. «JT» ist die Hommage an Gutsgründer Joseph Torres.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles, leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Dieser großartige und komplexe Weißwein bietet ein Füllhorn an attraktiven Aromen mit saftiger Frucht von Pfirsichen, Ananas, Zitrus und anderen exotischen Früchten, weiße Blüten, zarte Nussaromen sowie dezent Akazienhonig. Zeigt tollen Schmelz und Saft, die Säure ist dezent, das Holz perfekt eingebunden. Großzügiger, reichhaltiger Wein, der mit großen Weißweinen der Welt locker mithalten kann, die ein Mehrfaches kosten. Einmaliger Weinwert von Michel Gassier mit verdienten 93 Punkten von Parker!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Parker 93/100
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	64% Roussanne, 20% Viognier, 16% Grenache Blanc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0529615075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Traubensorte(en):	64% Roussanne, 20% Viognier, 16% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren