

## 2014 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:**

Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen. Feiner, eindringlicher Duft nach Pfirsich, Quitten, Zitronenblüten, Geißblatt und dezente Röstaromen mit etwas Akazienhonig. Im Mund mit schöner Fülle und Druck, dabei aber auch durch seine saline Ader sehr präzise und fein. Mit einem Füllhorn an exotischen Früchten, viel Schmelz mit saftiger, cremiger Texture, die an einen sehr guten Burgunder erinnert. Im Einsatz der feinen Eichenholzfässer ist Michel ein Köhner; es ist perfekt und dezent eingebunden. Sehr guter Weißer, der jetzt schon attraktiv zu trinken ist, aber von weiterer Flaschenreife noch enorm profitieren wird.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhône
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	69% Roussanne, 20% Viognier, 11% Grenache Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0529614



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Blanc

Costières de Nîmes AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	69% Roussanne, 20% Viognier, 11% Grenache Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren