



2016 Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Die Visitenkarte von Michel Gassier

Beschreibung:

«Traumhaft», urteilt Robert Parkers Wine Advocate über diesen in gebrauchten Barriques ausgebauten Weisswein von alten Reben.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, spannendes Bouquet nach weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischen Kräutern. Am Gaumen sowohl frisch als auch reichhaltig, großzügig und vollmundig. Gelungener Spannungsbogen aus exotischen Früchten (Ananas!), Kräutern und glockenklarem, rundum elegant und feinen Stil, den Michel Gassier auf das Feinste in die Flasche bringen konnte. Dezente Honignoten und tolle Cremigkeit. Zeigt echten Nachhall und Länge.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Parker 90/100
Herstellung:	3 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier
Artikelnummer:	0496716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Blanc

Vieilles Vignes
Costières de Nîmes AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 90/100
Traubensorte(en): 35% Clairette, 30% Grenache Blanc, 25%
Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Herstellung: 3 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren