



2017 Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Poetischer Sommerwein von Michel Gassiers

Beschreibung:

Michel Gassier hat mit dem Nages Rosé einen wunderbaren Sommerwein entwickelt, der bei seinem Genuss von der nächsten Reise nach Frankreich träumen lässt.

Degustationsnotiz:

Feines Zartrosa, in der Nase Himbeeren, Grenadine und frische Kräuter der Provence. Feinfruchtig, saftig, nachhaltig und mild in der Säure, perfekte Balance aus Frische, Frucht und mundfüllender Würze. Reichlich eindringlich-saftige rote Beerenfrüchte, eine Spur Pfeffer, wilde Kräuter und viel südliche Kraft im Glas. Bleibt ziemlich lang am Gaumen – wie immer ein sehr guter, seriöser Bio-Rosé aus allerbestem Keller des genialen Michel Gassier. Unbedingt probieren!

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château de Nages
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Herstellung:	3 Monate in Zementtank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	80% Grenache, 20% Mourvèdre
Artikelnummer:	0717317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Nages Rosé

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Traubensorte(en): 80% Grenache, 20% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Herstellung: 3 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren