



## Gourmandi Nages

Vin de France, Vignobles Gassier

Liebliche Versuchung von Michel Gassier

**Beschreibung:**

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüsse sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Aperitif wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

**Degustationsnotiz:**

Ein lebendiger und perfekt ausbalancierter Wein mit einem Hauch Restsüsse sowie viel aromatischer Frische. Ein ebenso wunderbarer Apéro wie auch Essensbegleiter zu asiatischen Gerichten oder fruchtigen Desserts.

**Passt zu:**

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                 |
| <b>Produzent:</b>     | Château de Nages                           |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17/20                                |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Zementtank                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 10.0 %                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard |
| <b>Artikelnummer:</b> | 09948--                                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gourmandi Nages**

Vin de France  
Vignobles Gassier

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Zementtank   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 10.0 %   |
| <b>Service:</b>       | Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,<br>gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |