



## 2012 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Das Rotwein-Preiswunder

### **Beschreibung:**

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Purpurrot, ins Schwarze gehend. Puristische Nase mit pfeffrig-würzigem Syrah-Bouquet, wilden Kräutern, Brombeeren und Süßholz. Reichhaltig und aromatisch komplex am Gaumen, noch jugendlicher Charakter, vielfältige Noten reifer schwarzer (Brombeeren) und roter Beeren mit feiner Würze gepaart. Perfekt balanciert und immer auch frisch bleibend; konzentrierte und attraktive Frucht, jugendliche, feine Tanninstruktur mit bestens integriertem Holz. Sehr langer, intensiver Abgang, dicht und nachhaltig – toller Wein!

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Nages
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0529912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.