

DRINKS.

Château de Nages JT Blanc 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40780820
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Costières de Nîmes (Rhône)
Abfüller	Château de Nages, Chemin des Canaux, 30132 Caissargues, France
Marke	Château de Nages
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Monate
Degustationsnotiz	vollmundiger Geschmack mit Akazienhonig, Mineralien, frischem Holz, Butter, Vanille, Zitrusfrüchten, Ananas, Birnen, Aprikosen, Marzipan, gerösteten Mandeln und einem Hauch von Anis.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 70% Roussanne, 20% Viognier und 10% Grenache Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die JT-Weine vom Familienweingut Château de Nages sind eine Hommage an den Gutsgründer Joseph Torres, der das Anwesen mit stolzen 68 Jahren während des Zweiten Weltkriegs erwarb. Später überliess er es seinem Schwiegersohn Alfred Gassier, der noch in Algerien lebte. Alfreds ältester Sohn Jean kehrte schliesslich nach Frankreich zurück und begann, das heruntergekommene Anwesen zu restaurieren. Später übernahm Jeans Bruder Roger die Verantwortung über das Weingut und bereitete alles vor, um es der vierten Generation in einem tadellosen Zustand zu überlassen. Das Weingut befindet sich im Herzen einer Natura 2000-Zone im äussersten Süden des Rhône-tals, unweit der Flussmündung in das Mittelmeer. Der Weinbau erfolgt nach biologischen Prinzipien, weshalb auch der JT Blanc bio-zertifiziert ist. Die Weisswein-Cuvée setzt sich aus drei Rebsorten zusammen, die für das Rhône-tal typisch sind und die zunächst einzeln vinifiziert werden. Hierbei lässt das Team den aus den handgelesenen Trauben gewonnenen Most unter der Verwendung natürlicher Hefestämme in französischen Eichenfässern (500 L) vergären. Auf eine Schwefelung wird verzichtet. Anschliessend verbleibt der Wein acht Monate auf der Vollhefe, die um Weihnachten herum einmal aufgerührt wird. Erst im Juni erfolgt die Assemblage des Weins. Der Château de Nages JT Blanc passt gut zu Kalbsfilet, weissem Fleisch, Jakobsmuscheln, Garnelen, gebratenem Fisch, Sushi, gegrilltem Gemüse oder Soufflé. Wer die Flasche nicht sofort öffnen möchte, kann sie noch bis zum Jahr 2028 im Keller lagern.