

DRINKS.

Château de Nages JT Rouge 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 407851 |
| Alkoholgehalt | 14.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Costières de Nîmes (Rhône) |
| Abfüller | Château de Nages, Chemin des Canaux, 30132 Caissargues, France |
| Marke | Château de Nages |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 12 Monate |
| Degustationsnotiz | kraftvoller Geschmack mit seidigen Tanninen und typischer Syrah-Würze. Es offenbaren sich dunkle Beerenfrüchte, erdige wie mineralische Noten, Leder, Teer, Rauch, Pfeffer, Lakritz, Anis, Eichenholz, Schokolade, Kirschen und Veilchen. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 95% Syrah und 5% Mourvèdre |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|--|
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2016 |
| Passend zu | Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm |

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 Rouge bio-zertifiziert ist. Für den Rotwein lässt das Team die aus den handgelesenen Trauben gewonnene Maische unter der Verwendung natürlicher Hefestämme vergären, wobei sich die Einweichung der Traubenschalen über rund drei Wochen hinzieht. Auf eine Schwefelung wird verzichtet. Anschliessend reift der Wein zwölf Monate lang in Zementtanks (50%) und in französischen Eichenfässern (50%). Vor der Abfüllung wird der Wein nicht filtriert, weshalb sich in der Flasche ein Bodensatz ausbildet. Der Château de Nages JT Rouge passt gut zu Gegrilltem, Coq au Vin, Pfeffersteak, gewürztem Fisch, Käse, Gemüsegratin oder Lasagne. Wer die Flasche nicht sofort öffnen möchte, kann sie noch bis zum Jahr 2028 im Keller lagern.