By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott (Bio)

Eleganter Rose in bewährter Ott-Qualität

Beschreibung:
Ein brillanter Provence-Rosé der Extraklasse, der Struktur, Kraft und Schmelz herrlich mit Frische, Komplexität und Finesse verbindet.
Aromenprofil:
(st) Leuchtendes, kristallklares, Pfirsichrosa. Verführerischer Duft gelber Früchte, ergänzt um Noten von Granatapfel, Birne und Vanille. Feines Mandarinenaroma mit dezenter Minznote, die die Frische noch unterstreichen. Auf der Zunge anfänglich weich, gefolgt von einer angenehmen Fülle im Mund und feinen Zitrusaromen. Langer und intensiv-frischer Nachhall, großartig.
Passt zu:
Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaines Ott (Bio)
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Cinsault, 7% Mourvèdre, 4% Syrah, 4% Rolle (Vermentino)
Artikelnummer:	0948525

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Cinsault, 7% Mourvèdre, 4% Syrah, 4% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch