



Clos Mireille Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaine Ott (Bio), Domaine Ott (Bio)

Einer der besten Rosés aus der Provence ohne Zweifel

Beschreibung:

Ott ist einer der provenzalischen Leuchttürme – diesen Ruf hat sich die Domaine vor allem mit ihren Roséweinen erarbeitet. Anders als bei manchen Nachbarn steht hier die Rosés im Mittelpunkt, es ist nichts, was man „nebenbei“ macht. Die Reben stehen sehr nah am Mittelmeer auf Quarz- und Schieferböden, die kühlen Meeresbrisen bringen eine charakteristische Salzigkeit mit.

Aromenprofil:

Leuchtendes, edles Hellrosa, im Bouquet Zitrusfrucht, Erdbeeren, Melone mit einer salzig-mediterranen Würze unterlegt. Am Gaumen sowohl frisch und konzentriert als auch mit gewisser Cremigkeit und Mineralität sowie Beerenfrucht und Würze ausgestattet. Im Nachhall kräutrig-crispy und ungemein fein.

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: Domaine Ott (Bio)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 70% Grenache, 22% Cinsault, 8% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1013725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Mireille Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaine Ott (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 22% Cinsault, 8% Rolle (Vermentino)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.