



By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

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

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Grenache, 25% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0948523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Vinous 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.