



By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaine 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.

Degustationsnotiz:

(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.

Servierempfehlung:

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: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Grenache, 26% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah

Artikelnummer: 0948524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

By.Ott Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaine Ott (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 26% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.