



Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott (Bio)

Einer der Spitzenrosés der Provence

Beschreibung:

Mit seiner perfekten Balance zwischen Frucht, Struktur und Frische ist dieser finessenreiche Provence-Rosé ein herrliches Beispiel für die Präzision, die Christian und Jean-Francois Ott bei der Vinifikation walten lassen.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Rose. Reife Himbeeren und Greandine in der weinigen Nase, auch Kirschen und dezente Veilchen. Crémig-weicher Auftakt mit guter Balance, vielschichtige Frucht und feine Beerensüsse, komplex und verführerisch zugleich.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

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%

Rebsorte(n): 57% Grenache, 32% Cinsault, 8% Mourvèdre, 3% Syrah

Artikelnummer: 0243225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	57% Grenache, 32% Cinsault, 8% Mourvèdre, 3% Syrah
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.