

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.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Rose. Reife Himbeeren und Greandine in der weinigen Nase, auch Kirschen und dezente Veilchen. Crèmig-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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich

Produzent: Domaines Ott (Bio) **Ausbau:** im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 55% Grenache, 25% Cinsault, 14% Mourvèdre, 6% Syrah

Artikelnummer: 0243223

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): 55% Grenache, 25% Cinsault, 14% Mourvèdre,

6% Syrah

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Ausbau: im Stahltank Alkoholgehalt: 13.5%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren