



## 2012 Osoyoos Larose

BC VQA Okanagan Valley

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Kanada

**Region:** British Columbia

**Produzent:** Osoyoos Larose

**Bewertung(en):** Decanter 94/100

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.8 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Malbec, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0818712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Osoyoos Larose**

BC VQA Okanagan Valley

**Herkunft:** Kanada  
**Bewertung(en):** Decanter 94/100  
**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Malbec, 3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.8 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.