



2024 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. 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Domaines Ott
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	55% Grenache, 30% Cinsault, 12% Mourvèdre, 8% Syrah
Artikelnummer:	0243224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n): 55% Grenache, 30% Cinsault, 12% Mourvèdre, 8% Syrah
Weinbau: Bio
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren