



## 2024 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 Mandarinearoma 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:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Provence

**Produzent:** Domaines Ott

**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Bio

**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  
**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 26% Cinsault, 7% Mourvèdre,  
7% Syrah  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** imahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren