



2024 BY.OTT Rosé

Domaines Ott
Côtes de Provence AOC
150cl (3er-Karton)

CHF 45.00

Degustationsnotiz

Ein brillantes, glänzend leuchtendes Pfirsichrosa. Eine kräftige Nase von gelben Früchten, die von einem Hauch Exotik begleitet wird. Ein Gaumen mit frischer, mineralischer und geschmeidiger Struktur. Ein subtil säuerlicher Abgang.

Genussempfehlung

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Produzenten-Informationen

Marcel Ott, Elsässer Agraringenieur, gründete 1896 in Südfrankreich das grossartige, gleichnamige Weingut Domaines Ott. Seit 2004 gehört Domaines Ott zur Roederer Collection. Bei der Produktion der Weine von Domaines Ott stehen der Respekt gegenüber der Natur und die ausschliesslich an der Qualität orientierte Vorgehensweise im Vordergrund. Dies war schon immer die goldene Regel der Winzerfamilie. In Weinberg und Keller herrschen strenge ökologische Auflagen. Seit 2022 wurden diese Bestrebungen mit der offiziellen "AB" Bio Zertifizierung gekürt. Mit Eleganz und Prestige sind die Kreationen von Domaines Ott auf den Tischen der führenden Spitzenrestaurants rund um den Globus präsent. In Südfrankreich ist Domaines Ott seit Jahrzehnten in grosser Mode und geniesst bei Wein-Liehabern weltweit Kult-Status.

 **Bio**

 **Typ:** Rosé

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Provence

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 60% Grenache, 26% Cinsault, 7% Syrah, 7% Mourvèdre

 **Allergene:** Enthält Sulfite