



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er By.Ott Rosé

### Domaines Ott Provence

<b>Artikelnummer</b>	243005-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,3 g/l
<b>Säure</b>	5,1 g/l
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Provence
<b>Region</b>	Côtes de Provence Die Côtes de Provence liegt im Osten der Provence und umfasst ca. 20.000 ha Rebfläche. Die Rosés und Rotweine werden generell aus mindestens zwei Rebsorten produziert. Die Hauptrebsorten sind Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah und Tibouren. Sie müssen zu mindestens 70% in den Cuvées enthalten sein.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Bodenart</b>	Buntsandstein mit Schiefer durchsetzt, sehr kalkarm.
<b>Erzeuger</b>	Domaines Ott Die Domaines Ott steht für die Leidenschaft für den Wein und die Geschichte einer Familie. 1896 beschloss Marcel Ott, ein elsässischer Diplomlandwirt, sich an der Küste des Mittelmeeres seinen Traum zu verwirklichen. Ganz besondere Aufmerksamkeit wurde auf die Erzeugung eines herausragenden Roséweines, des feinsten weltweit, des Coeur de Grain, gelegt. Für diesen wurde eine spezielle Ikonenflasche kreiert. 2004 fand die Zusammenführung mit dem Champagnerhaus Louis Roederer statt. Seit 2009 leiten die Cousins Christian und Jean François Ott in vierter Generation die drei Weingüter in der Provence in zwei Appellationen: Côtes de Provence und Bandol: Château de Selle in Taradeau, Clos Mireille in La Londe les Maures und Château Romassan in Le Castellet. Sie setzen den von ihren Vorfahren eingeführten sanften und nachhaltigen Weinbau fort, gepaart mit Anbaumethoden, die von biodynamischen Praktiken inspiriert sind. Das renommierte US-Magazin Wine Enthusiast zeichnete Domaines Ott* mit dem Preis European Winery of the Year 2022 aus. Dies ist das erste Mal, dass dieser Preis an einen Roséproduzenten vergeben wurde.
<b>Beschreibung</b>	Lebendige, lachsrotliche Farbe. Ausdrucksstarke, fruchtige Nase mit Aromen von wilden Pfirsichen und roten Johannisbeeren. Frisch und strahlend mit einem schön ausgewogenen Körper, der eine seidige und samtige Textur aufweist. Am Gaumen vermengen sich Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten und der Abgang endet mit einer Verschmelzung von Pflaumen und Kardamom Aromen.
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Herrlich als Aperitif, aber er passt auch sehr gut zu leichten Vorspeisen, z.B. Crepe mit Frischkaese und Raeucherlachs oder Salaten mit gebratenem Gefluegel. Wir empfehlen diesen Wein frisch und jung zu trinken.
<b>Bewertung</b>	90 Punkte      Vinous      14.Juli 2022

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

### Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de