



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Domaines Ott Rosé Romassan FR-BIO-01*

Domaines Ott Bandol

Artikelnummer	263025-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,3 g/l
Säure	3,11 g/l
Farbe	rosé
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Bandol Die Weinberge dieses Château liegen auf der Hochebene über dem Küstenort Bandol, in der Nähe des wunderschönen Ortes Le Castellet an der südfranzösischen CÔtes d'Azur. Bandol ist eine sehr renommierte Appellation an der Mittelmeerküste für Rosé und Rotweine.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2022
Rebsorte	55% Mourvèdre, 25% Cinsault, 20% Grenache
Bodenart	Verwitterung von Sandstein mit Mergel und Kiesstein. Die Böden sind sehr karg und zwingen die Wurzeln tief zu wachsen.
Erzeuger	Domaines Ott Die Domaines Ott steht für die Leidenschaft für den Wein und die Geschichte einer Familie. 1896 beschloss Marcel Ott, ein elsässischer Diplomalwiner, 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.
Beschreibung	Helle, pfirsichfarbene Robe mit einem wunderbaren Glanz. Komplexes Bukett mit leichten Röstaromen. Auf erste Noten von Pampelmusen folgen Aromen von frischen exotischen Früchten und Zitronenverbene. Am Gaumen dicht und rund mit Noten von Zitrusfrüchten und einem Hauch Lakritz, welcher den Charakter des Weins unterstreicht. Leicht mentholiges Finale mit Anklängen von kandierten Zitrusfrüchten, die für eine schöne Säure sorgen.
Empfehlung	Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt wunderbar zu leichten Vorspeisen, gebeiztem Lachs, Pasta mit Oliven und luftgetrockneten Schinken, gegrilltem oder gebratenem Fisch und hellem Fleisch sowie zu geschmortem Gemüse.
Bewertung	92 Punkte Wine Enthusiast August 2023

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

