



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er By.Ott Rosé

Domaines Ott Provence

Artikelnummer	243005-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	5,11 g/l
Farbe	rosé
Temperatur	8°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Provence
Region	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.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2022
Rebsorte	58% Granche, 30% Cinsault, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
Bodenart	Buntsandstein mit Schiefer durchsetzt, sehr kalkarm.
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 Romassin 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	Pastellfarben mit feinen Anklängen von Palisanderholz. Sehr frisches Bukett mit Noten von roten Beeren, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen üppig und fruchtig mit einem geschmeidigen und seidigem Mundgefühl. Frische Noten von Zitruschale begleiten den anhaltenden Nachhall.
Empfehlung	Gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren. Herrlich als Aperitif, aber er passt auch sehr gut zu leichten Vorspeisen, z.B. Crepe mit Frischkäse und Räucherlachs oder Salaten mit gebratenem Geflügel. Wir empfehlen diesen Wein frisch und jung zu trinken.
Bewertung	91 Punkte Wine Enthusiast 93 Punkte Vinous

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