



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er Etoile Rosé

### Domaines Ott

<b>Artikelnummer</b>	243730-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	10-12°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Land</b>	Frankreich Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.
<b>Klassifikation</b>	Vin de France Weine ohne genaue Herkunftsangabe gehören zur Kategorie Vin de France (Wein aus Frankreich), früher Tafelwein. Die Winzer können auf dem Etikett neben der Marke auch Jahrgang und Rebsorte angeben.
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Rebsorte</b>	80% Grenache, 20% Mourvèdre
<b>Erzeuger</b>	Domaines Ott Domaines Ott, die Paradenfamilie des provenzalischen Weinbaus mit mehreren Weingütern in den besten Terroir-Lagen Südfrankreichs, genießt unumstritten den wohl renommiertesten Ruf, ausgezeichnete Rosés von Weltformat und klassische Rot- und Weißweine mit Mittelmeercharakter zu erzeugen. Seit 2005 hat sich das Weingut in die Reihe der Roederer-Familie eingegliedert und ist ein weiterer Edelstein in der Qualitätskrone der Familie Rouzaud.
<b>Beschreibung</b>	Ein sehr typischer und vor allem ganz anderer Ott, der dennoch über einen ganz eigenen Charakter verfügt und eine unerwartete, spannende Seite der Provence spiegelt. Die Trauben dieser Cuvée sind explosiv, ehrlich, brillant und typisch Ott, bestechen aber mit einem hervorragenden Körper und Relief am Gaumen. Die dezenten Noten der Reifung harmonieren wunderbar mit der fruchtigen Intensität, den frischen, knackigen Akzente und der subtilen Salzigkeit und erreichen eine perfekte Ausgewogenheit. Vollmundigkeit und Fülle erreichen eine neue Dimension und vereinen sich zu neuer Intensität, Frische und wahrer Opulenz. Im Etoile offenbart sich die Identität unserer drei Terroirs der Provence, die er mit seiner eleganten Finesse, seiner Spannung und seiner unglaublichen Präsenz betont. Entstanden aus einer neuen Vision und dem Versprechen eines magischen Augenblicks reinen Genusses.
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 10-12 Grad servieren. Er passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, gebeiztem Lachs oder zu gebratenem Fisch und hellem Fleisch, sowie zu geschmortem Gemüse.

Stand 19.02.22. 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