

DRINKS.

Domaines Ott Château Romassan Rosé Coeur de Grain Bandol AOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40905323
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marke	Domaines Ott
Typ	Rosé
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein blasses Rosa mit zarten Goldreflexen. In der Nase ein frisches und blumiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Am Gaumen zeigen sich Aromen von rosa Grapefruit und saftigen Früchten. Langer Abgang mit vielschichtigem Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Mediterrane Küche

Beschreibung

Der Elsässer Marcel Ott gründete im Jahr 1896 das gleichnamige Weingut Domaines Ott. Nach seinem Abschluss als Agraringenieur investierte er in sein erstes Anwesen in der Provence. Leider waren grosse Teile der Reben durch einen Reblaus Befall zerstört. Mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft baute er die Weinberge wieder auf, mit dem Ziel grosse provenzalische Weine aus edlen Rebsorten herzustellen. Heute 120 Jahre später führen die Cousins Jean-Francois und Christian Ott die Leidenschaft ihrer Vorfahren weiter. Zum Unternehmen gehören drei Anwesen: Château de Selle, Clos Mireille und Château Romassan. Im Jahr 2004 schlossen sie sich der Louis Roederer Gruppe an. Das Anwesen Château de Selle liegt im Landesinneren auf Kalksteinhängen, dort ist es gut gegen Winterfrost geschützt. Der Boden rund um das Anwesen besteht aus Gips, rotem Ton und Sandstein, gemischt mit Kies und Stein. Einst wurden hier ausschliesslich Lavendel, Oliven und Maulbeeren angebaut. Doch inzwischen ist es auch die Heimat von ausgezeichneten Weinen. Der Cuvée aus dem Weinberg Château Romassan wird auf der Basis der Sorte Mourvèdre aufgebaut, diese Traubensorte bietet eine tolle Struktur und einen grossartigen Charakter für die Alterung. Durch die Grenache Trauben erhält der Rosé seinen vollmundigen Geschmack, Cinsault liefert eine samtige Textur und mit Syrah wird ein fruchtiges Aroma erreicht. Das Flaschendesign des Coeur de Grain ist einzigartig, es erinnert an eine elegante Amphore, die den Wein vor vielen hundert Jahren kühl hielt. Im Jahr 1930 wurde diese Flaschen Kreation von René Ott ins Leben gerufen, sie spiegelt die Anmut und Schönheit der Landschaft wieder.