

DRINKS.

Domaines Ott Château Romassan Rouge Bandol AOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40905417
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marke	Domaines Ott
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Rubinrot im Glas. In der Nase fruchtige Aromen von reifen Steinfrüchten. Am Gaumen würzig und samtig, es zeigen sich Aromen von Kirschen, Pflaumen und Mirabellen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	65% Mourvèdre, 21% Syrah, 14% Grenache
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch

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 rote Cuvée vom Anwesen Château Romassan wird hauptsächlich aus Mourvèdre Trauben gekeltert. Diese stammen aus unterschiedlichen Lagen und bieten eine ideale Basis für den Cuvée mit grossem Alterungspotenzial: Im Tal angebaute Trauben haben mehr Saftigkeit, auf dem Berg angebaute Trauben dagegen haben mehr Struktur und Kraft. 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.