

DOMAINES OTT

*Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Cru Classé



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaines Ott
Traubensorten:	58% Grenache, 28% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Mit Recht haben die Rosé von Domaines Ott Kultstatus, gehören sie doch ganz klar zu den Top-Weinen, welche in der Provence produziert werden und zählen weltweit mit zu den besten und gesuchtesten Rosé-Weinen. Es ist denn auch dieser Rosé vom Weingut Château de Selle

kein simpler Sommer-Terrassen-Rosé, wie man sie leider viel zu oft angeboten bekommt und welche vor allem mit kitschiger Beerenfrucht und gefälliger Restsüsse zu punkten versuchen. Dieser Rosé besticht mit grossartiger Komplexität, dichter Struktur und feinem Schmelz und zeigt dabei trotzdem eine wunderbar einladend saftige Frucht mit viel Finesse und eine animierende Vitalität und Leichtigkeit.

Empfehlung

Ein wunderbarer Rosé zu einem Apéro Riche, aber auch zu leichten Vorspeisen, zu Fischgerichten und zu hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

Die Domaines Ott umfassen drei Weingüter in unterschiedlichen Terroirs der Provence. Sie zählen mit zu den ganz grossen Namen der Weinwelt und produzieren in der Region sicherlich einige der besten Roséweine überhaupt. So stehen die hochfeinen Crus des Familienbetriebs in den renommiertesten Restaurants rund um den Globus auf der Weinkarte und besitzen mittlerweile absoluten Kultstatus. Das Weingut Château de Selle liegt in der Nähe von Taradeau in der Hochebene des Departement Var und war das erste Weingut, das von Marcel Ott, bereits 1912 erworben wurde. Auf hohen, terrassierten Kalksteinhängen gelegen, sind die Weinberge vor Winterfrösten bestens geschützt und geniessen ein Mikroklima mit milden Wintern, frühem Frühling und warmen, trockenen Sommern mit viel Sonnenschein. Sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller liegt der Fokus bei jedem Arbeitsschritt auf maximaler Qualität. Strenge ökologische Richtlinien sorgen dafür, dass alle Massnahmen im Weinberg naturnah und umweltschonend vollzogen werden – chemische Pflanzenschutzmittel kommen generell nicht zum

Einsatz. So entstehen brillante Provence-Rosés der Extraklasse, bei denen der Geschmack reifer Früchte ebenso perfekt zum Ausdruck kommt wie ihre typisch provenzalische Würze. Zu guter Letzt trägt neben der aussergewöhnlichen Weinqualität, auch die ikonische Flaschenform zum Wiedererkennungswert bei.