



OSOTI BLANCO BARRICA

Beschreibung:

Junger Weißwein aus ökologischem Anbau. D.O.C. Rioja.

Hergestellt aus erlesenen weißen Tempranillo-Trauben aus ökologischem Anbau.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

100 % ökologischer Weinbau. Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.

Optisch:

Goldgelber Wein.

Sauber, brillant und kristallklar. Schöne Kirchenfenster.

In der Nase:

Duftendes, sehr angenehmes Aroma. Aromatische Nase mittlerer Intensität. Überwiegend blumige Aromastoffe (weiße Blumen) und Bouquet von reifem Obst, sowohl weiße Früchte – Quitte, Birne aus San Juan usw. – als auch tropische Früchte – Maracuja, Ananas usw. –. Unterschwellig zeigt sich dabei deutlich ein Aroma von Räucherprodukten und Honig. Der Wein zeichnet sich durch sein komplexes, zurückhaltendes und zartes Aroma aus, bei dem die unterschiedlichen Gerüche von Holz und Früchten perfekt miteinander harmonieren.

Am Gaumen:

Sehr angenehm. Süßer, einhüllender, breiter Ansatz mit lieblichen Röstnuancen. Perfekter, gut ausgewogener Obstgeschmack. Zarter Wein mit ausgewogener, samtiger Säure. Angenehmer und zarter Abgang mit Räuchergeruch.

Körperreicher, abgerundeter und ausgewogener Weißwein für genussvollen Konsum.

Marriage:

Eignet sich hervorragend zu unterschiedlichen Gerichten. Perfekt zu jungem und halbgereiftem Käse, Oliven, Räucherprodukten, Carpaccios, frischen Salaten, Pilzen und kalten Suppen. Besonders zu empfehlen zu Fisch, Reis und Meeresfrüchten. Eine gute Wahl auch als Begleiter zu Artischocken und Spargel.

Dank seines hohen Körpergehalts harmoniert dieser Weißwein auch mit Fleischgerichten.

„Genießen Sie diesen Wein alleine oder in guter Gesellschaft.“