



OSOTI BLANCO

Beschreibung:

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

Hergestellt aus erlesenen weißen Tempranillo-Trauben aus ökologischem Anbau.

Alkoholgehalt: 12.5 % vol.

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

Optisch:

Wein von blassgelber Farbe mit grünlichen irisationen der jugend.

Sauber, brillant und kristallklar.

In der Nase:

Duftendes, frisch, 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.

Am Gaumen:

Sehr angenehm. Süßer, einhüllender. Perfekter, gut ausgewogener Obstgeschmack. Zarter Wein mit ausgewogener, samtiger Säure. Es ist weich und mit einer ausgewogenen Säure und Jugend. Schöner und feiner Nachgeschmack.

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.

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