



OSOTI CRIANZA

Beschreibung:

Crianza-Rotwein aus ökologischem Anbau. D.O.C. Rioja.
Hergestellt aus den Rebsorten Tempranillo und Graciano. Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.
12 Monate Reifung im Holzfass aus amerikanischer und französischer Eiche.

Optisch:

Sauerkirschrote Farbe mit rubinrotem Rand. Hohe Farbtintensität und saubere, brillante Klarheit.
Beim Schwenken des Weinglases entstehen dichte Kirchenfenster.

In der Nase:

Reines Bouquet mit dem Duft von roten und schwarzen Beeren, reifem Obst, Kompott, Vanille, Gewürzen, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Fenchel und Röstnoten. Perfekte Assemblage zwischen den Aromen von Früchten und Holz. An erster Stelle werden die fruchtigen Noten deutlich, die anschließend die Aromen der Barriques erkennen lassen: Röstnoten, Vanille. Elegante Reifung im Barriquefass.

Am Gaumen:

Robuster, vollmundiger Wein. Ausgeglichene Säure. Abgerundete, einhüllende, samtige Tannine, die in Kombination mit den Räuchernoten und den Geschmacksrichtungen von Trockenfrüchten, Vanille und Zimt für einen lang anhaltenden Abgang sorgen. Sehr angenehm.

Marriage:

Äußerst ausgeglichener und runder Wein, der nichts von seiner jugendlichen Reife einbüßt und sich durch die Primäraromen seiner Rebsorten auszeichnet. Wildfleisch und starke Braten harmonieren hervorragend mit diesem Wein. Sehr geeignet in Kombination mit Fettsfischen, rotem Fleisch, verschiedenen Käsesorten, Appetithäppchen usw.
Genießen Sie diesen Wein alleine oder in guter Gesellschaft.