



OSOTI JOVEN

Beschreibung:

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

Hergestellt aus den Rebsorten Tempranillo (90 %) und Garnacha (10 %). Alkoholgehalt: 14 % vol.

Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.

Optisch:

Intensive kirschrote Farbe, gut gedeckt, mit veilchenblauen Reflexen und dunkelviolettem Rand. Saubere, brillante Klarheit. Beim Schwenken des Weinglases entstehen dichte Kirchenfenster.

In der Nase:

Sehr intensives, sauberes Aroma. Sehr fruchtiges Bouquet. Rote Beeren wie Erdbeere und Himbeere mit lieblichen Nuancen und äußerst angenehmer Süße. Unterschwellig zeigt sich ein intensives Aroma von roter Lakritze und Veilchenbombons.

Am Gaumen:

Geschmeidiger, süßer Ansatz mit gut ausgewogener und ausgeglichener Säure, die dem Wein eine lebendige Frische verleiht. Sehr angenehmer und am Gaumen lang anhaltender Geschmack mit retronasaler Aromawahrnehmung verschiedener lieblich-süßer Früchte.

Marriage:

Gut ausgewogener und ausgeglichener junger Wein. Passt hervorragend zu Appetithäppchen, Serrano-Schinken, gereiftem Käse und Edelpilzkäse. Der ideale Begleiter zu verschiedenen Gerichten: Fisch, rotes und weißes Fleisch, Braten, Reis, Tortilla, Pilze. Besonders köstlich zu gewürzten Speisen.

Genießen Sie diesen Wein alleine oder in guter Gesellschaft.