



OSOTI LA ERA

Beschreibung:

Rotwein aus ökologischem Anbau. D.O.C. Rioja.
Hergestellt aus Tempranillo-Trauben (100 %). Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Eigene Weinberge und Zertifikat für ökologische Erzeugung und Verarbeitung.
13 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.

Optisch:

Kirschrote Farbe, hohe Farbintensität, mit zarten veilchenblauen Reflexen an den Rändern der Kirchenfenster. Sauber und brillant. Gewisse Dichte beim Schwenken des Glases, schöne Kirchenfenster.

In der Nase:

Sauberes Bouquet. Im ersten Moment entfalten sich die Düfte von roten Beeren, Blumen wie Veilchen und Jasmin, Lorbeer und Unterholz. Anschließend lassen sich feine Nuancen von Holz, Röstaromen, Vanille und schwarzem Pfeffer erkennen. Unterschwellig zeigt sich das Aroma von reifen schwarzen Beeren.

Am Gaumen:

Kräftiger, dichter und fleischiger Wein. Süße, runde, samtige und glatte Tannine. Strukturierter, jedoch recht zahmer Wein. Ausgeglichen, mit perfekt ausgewogener Säure. Lang anhaltender, nicht enden wollender Abgang mit retronasaler Aromawahrnehmung von schwarzen Beeren und Röstaromen.

Marriage:

Harmoniert perfekt mit rotem und weißem Fleisch, Leberpastete und verschiedenen Käsearten: halbgereifter Käse, gereifter Käse, Ziegenkäse.
Besonders zu empfehlen als Begleiter zu scharfen oder stark gewürzten Gerichten.
Dank seiner Eleganz eignet sich dieser Wein sowohl für den Genuss alleine als auch in guter Gesellschaft.