



OSOTI ROSADO

Beschreibung:

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

Hergestellt aus erlesenen Garnacha-Trauben aus ökologischem Anbau.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

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

Optisch:

Der Wein zeichnet sich durch seine lachsrosa Farbe mit einigen himbeerfarbenen Reflexen und seine saubere, brillante Klarheit aus.

In der Nase:

Sauber und reintönig. Entfaltet angenehme und zarte fruchtige Aromen. Neben den vorherrschenden Aromen von reifen Kirschen und Erdbeeren besitzt der Wein auch ein zartes Bouquet tropischer Früchte: Maracuja, schwarze Johannisbeere, Ananas und Zitrusfrüchte wie Grapefruit. Unterschwellig lässt sich ein dichtes Karamellaroma erkennen.

Am Gaumen:

Sehr angenehm. Breiter Ansatz und zarte, süße Textur mit lieblichen Nuancen. Perfekter, gut ausgewogener Obstgeschmack. Zarter Wein mit ausgewogener Säure, die ihm Fröhlichkeit und jugendliche Frische verleiht. Angenehmer, feiner Abgang.

Reste von Kohlensäure verleihen dem Wein seinen so beliebten spritzigen und frischen Geschmack.

Runder und ausgewogener junger Wein für genussvollen Konsum.

Marriage:

Eignet sich hervorragend zu unterschiedlichen Gerichten. Dank seiner Frische ideal als Aperitif 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.