

Domaines Ott Clos Mireille Blanc de Blancs 2021 75 cl 12.5%

Domaines Ott Frankreich Provence 75 cl 12.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eleganter, frischer Weisswein aus der Provence mit Noten von Zitronen, weissem Pfirsich und einer salzigen Mineralik. Besonders passend zu mediterranen Gerichten.

Servierempfehlung

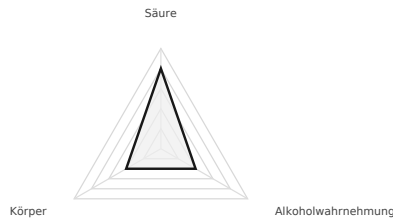
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt besonders gut zu mediterranen Speisen, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen.

Genussempfehlung

Ideal als Begleiter zum Essen oder für den puren Genuss an warmen Tagen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Hell
Perlage / Still	Still
Farbton	Zitronengelb

Abgang

Charakter	Mineralisch, Frisch, Fruchtig
Länge	Lang

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Leicht
Balance	Harmonisch
Körper	Leicht
Süßewahrnehmung	Knochentrocken
Textur	Zart

Vinifikation

Hefelager	Feinhefelager, Bâtonnage
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Großes Holzfass

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Mineralisch, Elegant
------	---

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Weißweinglas
Serviertemperatur	Kalt servieren

Aromatik

Frucht	Zitrone, Melone, Nektarine
Weitere Aromen	Brioche
Gewürze	Anis, Kardamom

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel, Käse, Aperitif
-------------------	---