

DRINKS.

Miraval Studio by Miraval Méditerranée Rosé IGP 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40910523
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Famille Perrin, Route de Jonquières, 84000 Orange, France
Marke	Miraval
Typ	Rosé
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein zartes Rosa. Ein fruchtiges und florales Bouquet in der Nase, mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen würzig, die Aromen aus der Nase werden bestätigt und ergänzen sich mit Aromen von weissen Blüten. Sanfte Säure und leicht salzige Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Grill

Beschreibung

Die Provence bietet neben Lavendelfeldern, Olivenbäumen und der schönen Côte d'Azur auch hervorragende Weine. Das Château Miraval, einst die Hochzeitsstätte von Angelina Jolie und Brad Pitt, ist auch heute noch in deren Besitz. Jolie und Pitt haben ein Joint Venture mit dem Unternehmen Famille Perrin geschlossen, auch bekannt durch ihr Anwesen Château de Beaucastel. Perrin ist verantwortlich für die Bewirtschaftung und Ernte der Weinberge sowie für die Weinbereitung. Das Château Miraval hat einen alten Weinkeller aus dem Jahr 1850, 500 Hektar Land, wobei nur etwa 30 Hektar für den Weinbau bestimmt sind und es ist das einzige Weingut in der Provence welches über ein komplettes Tal besitzt, hier erstrecken sich die Anbaugebiete Côteaux en Provence (im Nord-Westen) und Côtes de Provence (im Osten). Das Terroir verfügt über flache Hänge mit lehm- und kalkhaltigen Böden, auch Keuper-Mergel genannt. Der Miraval Méditerranée Rosé ist ein Cuvée aus typisch südfranzösischen Traubensorten – Syrah, Cinsault, Grenache und Rolle. Alle Trauben werden manuell in den frühen Morgenstunden geerntet und zweimal handverlesen, um auch wirklich nur reife Früchte zu verarbeiten. Die Rebsorten Cinsault, Grenache und Rolle werden direkt gepresst, der Syrah-Anteil wird nach der Saignée-Methode vinifiziert, um die typisch Lachsfarbenen Akzente zu erhalten. Der grösste Teil des Weines wird danach im Stahltank ausgebaut, nur ein kleiner Teil reift für mehr Fülle und Schmelz im Holzfass.