

# DRINKS.

## Miraval Rosé Côtes de Provence AOP 2023 37.5cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70437323
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	37.5cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Famille Perrin, Route de Jonquières, 84000 Orange, France
Marke	Miraval
Typ	Rosé
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, mit einem Hauch von weissen Blüten. Am Gaumen kraftvoll, fruchtig und saftigen mit Aromen von roten Beeren. Frische Zitrusaromen und eine feine Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



---

Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Charcuterie, Gemüse, Grill, Pizza & Pasta

---

## **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 Anbaugelände 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. Die Trauben für den Miraval Rosé werden bei Nacht von Hand geerntet, nach dem Aussortieren der Trauben findet eine sanfte Kelterung statt. Der grösste Teil des Weines wird danach im Stahltank ausgebaut, nur ein kleiner Teil reift für mehr Fülle und Schmelz im Holzfass.