

# DRINKS.

## Mirabeau Pure Rosé 2022 150cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	79914922
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Abfüller	Mirabeau SAS, 5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France
Marke	Mirabeau
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit rassisger Frische und facettenreichen Aromen von Pink Grapefruit, Erdbeeren mit Sahne, Himbeeren, Pfirsichen, Litschis, Feuerstein und Rhabarber.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 70% Grenache, 15% Syrah und 15% Cinsault
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Asiatische Küche, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

## **Beschreibung**

Die Domaine Mirabeau in der Provence ist der wahrgewordene Traum eines Ehepaars aus London, das 2009 auswanderte. Der erste Jahrgangsw Wein, der Mirabeau Classic Rosé, wurde 2010 herausgebracht. Im selben Jahr unterzeichneten Jeany und Stephen Cronk einen Vertrag mit einer britischen Supermarktkette; in den Folgejahren begannen sie, in weitere europäische Länder, nach Nordamerika sowie nach Australien zu exportieren. Es dauerte bis zum Jahr 2019, bis das Ehepaar in ein eigenes Weingut nahe Saint-Tropez investierte. 14 Hektar sind auf der Domaine Mirabeau mit Reben bepflanzt, die ausreichend Trauben für regionstypische Roséweine produzieren - hauptsächlich aus den Sorten Grenache, Cinsault und Rolle. Hierbei folgt man den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft, um das Bodenleben und die Biodiversität aufrecht zu erhalten.

2014 erweiterte die Familie Cronk das Sortiment um den Pure Rosé. Nach der Lese in den kühlen Nachtstunden werden die Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Der Rosé passt gut zum Aperitif, zu leichten Gerichten, asiatischen Spezialitäten, Meeresfrüchten, Ceviche, Salaten und leichten Desserts.