

## Miraval Rosé

Côtes de Provence AOP, Familles Pitt & Perrin

Der Kult-Rosé mit Hollywood-Glamour



### **Beschreibung:**

Der Miraval Rosé aus der Côtes de Provence AOP vereint Eleganz, Frische und mediterranen Charakter auf höchstem Niveau. Hinter diesem Kultwein stehen Brad Pitt und die renommierte Familie Perrin vom Château Beaucastel, die ihr umfassendes Know-how in jeden Jahrgang einfließen lassen. In der Nase zeigen sich feine Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und weißen Blüten, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Am Gaumen überzeugt er mit lebendiger Säure, seidiger Textur und einem langen, harmonischen Abgang. Beim Wine Spectator wurde er als einziger Rosé in die Top 100 der weltbesten Weine aufgenommen – ein eindrucksvoller Beweis für seine Qualität.

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Rose mit fliederartigen Reflexen. Himbeeren und rote Kirschen, auch Goldmelisse und faszinierende Pink-Grapefruit-Frische, schönes Wechselspiel zwischen Fruchtsüße und Zitrusfrische. Animierender Auftakt mit beeriger Frucht und geleeartiger Fülle, nun auch Erdbeeren und Grenadine, gestützt durch facettenreiche Zitrusnoten und kontinuierlichem Himbeerparfüm, elegant und druckvoll zugleich, Nuancenreich bis zum letzten Schluck.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Familles Pitt & Perrin

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Rolle (Vermentino), 25% Syrah

**Artikelnummer:** 0784825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Miraval Rosé

Côtes de Provence AOP  
Familles Pitt & Perrin

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Rolle (Vermentino), 25% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.