

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): Cinsault, Grenache, Rolle (Vermentino), Syrah

Artikelnummer: 0784823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Miraval Rosé

Côtes de Provence AOP
Familles Pitt & Perrin

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): Cinsault, Grenache, Rolle (Vermentino), 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.