

Muse de Miraval Rosé

Grande Cuvée, Côtes de Provence AOP, Familles Pitt & Perrin (Bio)

Terroir-Rosé der Luxusklasse

Beschreibung:

Der Musa de Miraval entsteht aus einer strengen Selektion der zwei besten und ältesten Parzellen des Weingutes. Es ist der Ausdruck eines einzigartigen Terroirs.

Aromenprofil:

(st) Edles, helles Lachsrosé, zeigt im Duft bereits seinen Nachhall und eindringliche Würze mit zarter Zitrusfrucht und roten Beeren hinterlegt. Am Gaumen ein kräftiger, dichter Rosé, der die typische Komplexität eines großen Rose zeigt. Exotische Früchte, Veilchen, Rosenblätter, Thymian mit einer super feinen und subtilen Tanninstruktur, die ihn zu einem idealen Speisebegleiter auch kräftiger Speisen machen

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Côtes de Provence AOP

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 1066821



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muse de Miraval Rosé

Grande Cuvée
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.