

Miraval Rose Cotes de Provence AOC 2023



Die Trauben werden ausschließlich morgens gelesen und zweimal sortiert. Abbeeren. Direktdruck für Cinsault, Grenache und Rolle. Der Syrah wird teilweise nach der "Saignee" -Methode vinifiziert. Vinifiziert in temperaturkontrollierten Edelstahltanks (95%) und in Fässern (5%) mit Batonnage. Attraktive helle und durchscheinende Farbe, ein typisch provenzalisches blasses Rosa. Die Nase offenbart sofort die ganze Eleganz dieses Miraval Rosé mit seinem hervorragenden aromatischen Bouquet, das zart frische Früchte, frisch geschnittene Johannisbeeren und Rosen kombiniert, gewürzt mit einer Zitronenschale. Die Verfeinerung setzt sich am Gaumen mit einer üppigen, reichhaltigen und Gourmet-Textur fort, die perfekt durch die natürliche Säure und Mineralität mit für Miraval spezifischen Salz- und Kalksteinnoten ausgeglichen wird, die sich in einem langen Abgang fortsetzen. Ein typischer Miraval-Jahrgang mit charakteristischen Aromen.

Artikelnummer	51212
Artikelname	Miraval Rose Cotes de Provence AOC 2023
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Miraval
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	11%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Frankreich
Abfüller	Miraval

Marke

Miraval

Typ

Wein