

2023 Classic Rosé

Maison Mirabeau
VdF Provence
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Hellglänzende pfirsich-rosa Farbe. Ein ganz klassischer Côte de Provence mit Aromen von rotem Pfirsich, Erdbeeren und ein Hauch Birne. Am Gaumen sehr konzentriert und doch frisch, mit feiner Balance aus Himbeeren, Kirsche und harmonischer Säure. Genießen Sie Classic zum Aperitif auf der Sommerterrasse, als Begleiter würzig-aromatischer Speisen oder einfach zu jedem schönen Moment.

Produzenten-Informationen

Maison Mirabeau erntet die Trauben in den frühen Morgenstunden. Durch die Lese in den kühlen Nachtstunden kann die maximale Frische aus den Trauben extrahiert werden. Im Anschluss werden sie unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil auch kühl gemaischt und temperaturkontrolliert vergoren.

Typ: Rosé

Land: Frankreich

Region: Provence

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 7°C - 10°C

Traubensorten: Grenache 56%, Cinsault 26%, Syrah 10%, Carignan 5%, Clairette 1%, Cabernet Sauvignon 1%, Ugni Blanc

Allergene: Enthält Sulfite