

2025 Pure Rosé

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

Degustationsnotiz

Pure Finesse, von der seidigen, leicht silbrig glänzenden Roséfarbe bis zu den tausend Facetten seines Bouquets, mit duftigen Zitrusfrüchten, Pink Grapefruit, einem Hauch roter Sommerbeeren. Feinaromatisch und nahezu unwiderstehlich, mit frischer Säure und elegantem Finish.

Typ: Rosé

Land: Frankreich

Region: Provence

Genussreife: bis 2028

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 7°C - 10°C

Traubensorten: Grenache 62%, Syrah 21%, Cinsault 10%, Carignan 1%, Mourvedre 2%, Rolle 1%, Cabernet Sauvignon 1%

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 91

Vino Vario: 92/100

Genussempfehlung

Passt zu Apéro, Salat, Süsswasserfisch, Salzwasserfisch, Vorspeisen, Tapas, Gemüse

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 Sauertsoff umgehend sanft gepresst, zum Teil auch kalt gemaischt und temperaturkontrolliert vergoren.