



2025 Pure Rosé

Maison Mirabeau

AOP Provence

75cl (6er-Karton)

CHF 20.00

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.

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



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