W e i n - E x p e r t i s e

Mirabeau X Coteaux d'Aix-en-Provence - VEGAN
Artikel-Nr.: 14 01 01

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Provence
ERZEUGER:	Maison Mirabeau
JAHRGANG:	2022
AUSZEICHNUGEN:	91 Punkte Luca Maroni (Jg. 2020) Goldmedaille Berliner Wine Trophy (Jg. 2019)
KLASSIFIZIERUNG:	Coteaux d'Aix-en-Provence
REBSORTE:	52% Grenache, 23% Syrah, 15% Cinsault
WEINERZEUGUNG:	Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur.
BEURTEILUNG:	Heller Rosé mit pfirsichfarbenen Reflexen. Eleganter Duft nach gelbem Pfirsich, Melone und Mandelblüte. Am Gaumen fruchtig mit Noten von Weinbergpfirsich, Nektarine und Birne sowie einer erfrischenden Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gebratenen Lachs, oder Ceasar Salad
TRINKTEMPERATUR:	16 -18 °C
ANALYSE:	*Alkoholgehalt: 13,0 % vol.* *Restzucker: 0,1g/l* *Gesamtsäure: 3,4g/l*

Mit Leidenschaft und Hingabe haben Stephen und Jeany Cronk Mirabeau zur meistgeliebten Rosé-Marke gemacht. Die Zusammenarbeit mit den besten Winzern und die Verwendung von Trauben der besten Weinberge der Provence ist der Garant für die hohe und konstante Qualität, die die eleganten Weine der Maison Mirabeau auszeichnet. Ihr Sinn für Geschmack und Weitsicht zeigt sich sowohl beim Herzstück ihres Weinguts, der wunderschönen Domaine Mirabeau, wie auch in ihrem Handeln: als Eltern von drei Kindern ist es für das Eigentümer-Ehepaar ganz selbstverständlich, mit Hilfe regenerativer Landwirtschaft die Schönheit der Natur zu bewahren. So haben sie eine Grundlage geschaffen, die Aura ihres sonnigen Herkunftsortes am Golf von St. Tropez in ihren Rosés zum Ausdruck zu bringen.