



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



Mirabeau X **Art.-Nr.: 14 01 01**

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Coteaux d'Aix-en-Provence
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Maison Mirabeau
REBSORTE:	60% Syrah, 20% Cinsault, 20% Grenache
BEURTEILUNG:	Seidiger, hellrosafarbener Rosé aus dem Weinbaugebiet im Norden von Aix-en-Provence. Mit elegantem Duft nach Wassermelone, Himbeere, Mandarine und Granatapfel. Am Gaumen fruchtig und lebendig, Grenadine und kandierte Früchte, balanciert mit erfrischend-milder Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt gut zu Guacamole, Oktopus-Salat, gegrillten spanischen Sardinen oder Gemüse Tarte à la Provençale. Ein köstlicher Aperitif oder Speisenbegleiter, am liebsten zu gegrilltem Fleisch, Meeresfrüchten und den Gerichten der Mittelmeerküche.
TRINKTEMPERATUR:	6-8 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,7 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 0,2 g/l</i>

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.