



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

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



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Provence
ERZEUGER:	Maison Mirabeau
JAHRGANG:	2023
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 2023)
KLASSIFIZIERUNG:	Coteaux d'Aix-en-Provence
REBSORTE:	44% Grenache, 23% Syrah, 11% Cinsault, Sonstige
WEINERZEUGUNG:	Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur.
BEURTEILUNG:	Blasser, litchi-farbener Rosé. In der Nase exotische Früchte, dominiert von Grapefruit und Bitterorange, gefolgt von roten Früchten, Himbeeren und einem Hauch von Kirschblüten. Am Gaumen saftig und mündend, dabei frisch und strukturiert.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu Vorspeisen, Salaten, Fischgerichten & Meeresfrüchten, Risotto
TRINKTEMPERATUR:	7 - 9 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: <1g/l Gesamtsäure: 3,4g/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.