



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



## Mirabeau Classic Côtes de Provence

Artikel-Nr.: 14 01 05

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Provence
ERZEUGER:	Maison Mirabeau
JAHRGANG:	2022
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Berliner Wine Trophy (Jg. 2021)
KLASSIFIZIERUNG:	Coteaux d'Aix-en-Provence
REBSORTE:	51% Grenache, 22% Syrah, 14% Cinsault
WEINERZEUGUNG:	Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur.
BEURTEILUNG:	Lachsarbener Rosé mit Reflexen von Litschi. Eleganter Durft nach reifen Wilderdbeeren und Himbeerkompott. Am Gaumen fruchtig mit Noten von reifen Sommerbeeren mit einem frischen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gebratenem Fisch, oder asiatischen Hähnchengerichten sowie Fetakäse
TRINKTEMPERATUR:	16 -18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 0,1g/l Gesamtsäure: 3,5 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.