



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



Mirabeau Classic **Art.-Nr.: 14 01 05**

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Côtes de Provence
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Maison Mirabeau
KLASSIFIZIERUNG:	AOP
REBSORTE:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault
BEURTEILUNG:	Schöne blasse Pfirsich-Farbe mit hellen Purpur Reflexen. Ein klassisch eleganter Côte de Provence. Vielseitig und reich an Aromen von Kirsche, rotem Weinberg-Pfirsich, Aprikosenmarmelade, Orangenschale und Freesie. Am Gaumen ausschweifend, mit feiner Balance aus Pfirsich, reifen Erdbeeren und einer lebendigen Säure, die ihm Frische und Tiefe verleiht.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal für Aperitifs mit Freunden und Familie. Passt gut zu allen Fischgerichten, Bruschetta mit Tapenade oder Aubergine-Lasagne. Ein vielseitiger Begleiter zu allen würzig-aromatischen Speisen.
TRINKTEMPERATUR:	6-8 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> <1,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 3,6 g/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.