DRINKS.

Mirabeau Classic Rosé 2023 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79914823
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence-Alpes-Côte d’Azur
Abfüller	Mirabeau SAS, 5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France
Marke	Mirabeau
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit fruchtigen Tönen von Erdbeeren, Himbeeren, Zitrus und Pfirsichen sowie Klängen von Lavendel, Kräutern, Creme und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 60% Grenache, 30% Syrah und 10% Cinsault
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die Domaine Mirabeau in der Provence ist der wahrgewordene Traum eines Ehepaars aus London, das 2009 auswanderte. Der erste Jahrgangswein, der Mirabeau Classic Rosé, wurde 2010 herausgebracht. Im selben Jahr unterzeichneten Jeany und Stephen Cronk einen Vertrag mit einer britischen Supermarktkette; in den Folgejahren begannen sie, in weitere europäische Länder, nach Nordamerika sowie nach Australien zu exportieren. Es dauerte bis zum Jahr 2019, bis das Ehepaar in ein eigenes Weingut nahe Saint-Tropez investierte. 14 Hektar sind auf der Domaine Mirabeau mit Reben bepflanzt, die ausreichend Trauben für regionstypische Roséweine produzieren - hauptsächlich aus den Sorten Grenache, Cinsault und Rolle. Hierbei folgt man den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft, um das Bodenleben und die Biodiversität aufrecht zu erhalten.
Der Mirabeau Classic Rosé ist der unbestrittene Besteller des Hauses, was unter anderem dem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis zu verdanken ist. Nach der Lese in den kühlen Nachtstunden werden die Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Der Rosé passt gut zu Aubergine-Lasagne, Fisch, Bruschetta und mediterranen Salaten.