



Studio by Miraval Rosé

Méditerranée IGP, Familles Pitt & Perrin

Provence-Rosé von Miraval für jeden Tag

Beschreibung:

Die «Studio» Weine sind eine Hommage an die Künstler von früher, welche ihre Musik auf dem Weingut aufgenommen haben.

Die traditionellen Trockensteinmauern wurden mit sehr viel Liebe und Zeitaufwand im ganzen Weinberg restauriert. Jeder Weinberg liegt im Durchschnitt auf 350 Meter über Meeresspiegel.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rose mit korallfarbenem Schimmer. Pfirsich und Erdbeeren in der verführerischen Nase, begleitet von zartem Rosenparfüm und roten Kirschen. Finessenreicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen süssen, roten Früchten und zitrusartiger Frische, saftig-weich und viel Trinkspass bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Familles Pitt & Perrin

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Rolle (Vermentino), 25% Tibouren

Artikelnummer: 1025325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Studio by Miraval Rosé

Méditerranée IGP
Familles Pitt & Perrin

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Rolle (Vermentino), 25% Tibouren
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.