



Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

Lebensfreude von der Côte d'Azur

Beschreibung:

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

Der Studio by Miraval Blanc wird aus der bekannten Traubensorte Vermentino gekeltert.

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

Degustationsnotiz:

Helle Farbe, zartes Zitronengelb. Goldmelisse und Limetten in der fruchtig-frischen Nase, weisse Blüten und feine Mineralik. Saftig-fruchtiger Auftakt mit angenehmer Balance zwischen gelber Frucht, tänzerischer Frische und geléeartiger Fülle, Lindenblüten, weisser Pfirsich und Quitte.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1168221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.