

Château Miraval Rosé Côtes de Provence AOC

Miraval ist eines der renommiertesten Weingüter der Provence und liegt in einer geschützten Höhenlage, umgeben von Wäldern und Olivenhainen. Der Rosé zeigt eine sehr klare Handschrift und regionalen Charakter. Ein Rosé, der nicht nur durch seine Herkunft, sondern auch durch seine innere Balance überzeugt.

Vinifikation

Selektive Handlese, Ausbau in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mit einem kleinen Anteil in Holz. Die Cuvée besteht aus Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle.

Verkostungsnotizen

Duft nach Erdbeeren, weißen Blüten und frischem Pfirsich. Am Gaumen animierend, mit Noten von Zitrus, Melone und einem Hauch Kräuterwürze. Sauber und lang im Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Salade Niçoise, gegrilltem Thunfisch oder mediterranen Antipasti.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	328 kj
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Passt zu	Vorspeisen, vegetarische Küche, Antipasti, mediterrane Küche, Thunfisch, Gemischte Salate

Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Rosé Cuvée
Region	Provence
Alkoholgehalt	12,50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Perrin et Fils S.A.
Route de Jonquieres 84100 Orange Frankreich