
Studio Rosé by Miraval

Dieser Rosé von Miraval verkörpert vollkommen die französische Riviera, in deren Nähe die Trauben dazu gedeihen. Wir denken sofort an Sommer, Sonne und savoir vivre.



| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Aroma | Grapefruit, Honigmelone, Sauerkirsche |
| Passt zu | Helle und leichte Speisen |
| Weinstil | Frisch-fruchtig-leicht |
| Land | Frankreich |
| Sorte | Roséwein |
| Rebsorten | Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren |
| Region | Provence |
| Gebiet | Côtes de Provence |
| Klassifizierung | IGP |
| Jahrgang | 2023 |
| Geschmack | trocken |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Lagerfähig | bis 2028 |
| Trinktemperatur | 8-10°C |
| Säure | 3,8 |
| Restzucker | 0,8 |
| Qualität | AOC Côtes de Provence |
| Ausbau | Edelstahl |
| Boden | Kreide, Ton |

Hersteller Château de Miraval, Miraval,
83570 Correns, Frankreich

Allergene enthält Sulfite

Alkoholgehalt 12,5%