

---

## 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.

---



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

---

**Hersteller** Château de Miraval, Miraval,  
83570 Correns, Frankreich

**Allergene** enthält Sulfite

**Alkoholgehalt** 12,5%