

„Miraflores“, rosé

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Lafage - Roussillon
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache Gris, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FRO050518

Rosé, wie er verführerischer nicht sein kann.

Orangenblüten in der Nase, dazu Himbeeren, Kirschen und Limetten. Der Duft ein Feuerwerk an Frucht und , Sie lesen richtig, steinigen Noten. Frisch, frech, mundwässernd, äußerst animierend. Ungemein animierend zieht der Miraflores dann mittig über die Zunge, welche verzückt ist ob dieser salzigen Mineralität, mit der sich der Tropfen an ihren Rändern abarbeitet. Am Gaumen Mandarine, feinstes Grip und weißer Pfeffer. Rosé vom feinsten, so wie sich das gehört. Florale Töne, zarte Kräuterwürze, kühle Frische. Herz, was willst Du mehr! Das Säurespiel ist die reinste Wohltat, die Minze, die aus dem Off hervor lacht, schlicht phänomenal. Das Glas ist schneller leer als man sich versieht, man schenkt nach und trinkt den Wein in großen Schlucken. Was wird das erst, wenn´s draußen richtig heiß wird? Der Verdunstungsfaktor jetzt schon richtig hoch, im Sommer wird man sich mit diesem rosaroten Freudenspender dann wohl dauerkühlen. Nach Meeresfrüchten, Fisch, Paella und auch Sushi, aber auch nach Steak und sommerlichen Salaten schreit der Tropfen förmlich. Sie werden diesen rosaroten Charmeur lieben! Großes Rosékino!



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	38 mg/l
Restzucker	3,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	121 mg/l
Gesamtsäure	3,9 g/l	Analysedatum	26.02.2019

