

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Miraval rosé

Region: Provence
Erzeuger: Château Miraval - Provence
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Rolle, Syrah
Bestell-Nr.: FPR030119

Charmant & verführerisch. Fluchtversuche zwecklos.

„Unwiderstehlich, umwerfend, einfach traumhaft“. Dieses Feedback hören wir häufiger von Kunden, die den Miraval lieben. Es ist vielleicht die gekonnte Melange von Kräutrigkeit und Johannisbeeren, von Himbeeren und Limetten, die ein betörendes Aromenspektakel in der Nase veranstalten. Oder die formidable Frische, mit der der rosa Kultstoff auf der Zunge steht, mit feiner Säure wie von Grapefruit und Süße wie von Erdbeeren, einer mineralischen Komponente und einer typisch provencalischen Würze. Gründe, diesen Rosé zu lieben, gibt es wahrlich genug. Es definitiv kein Rosé für Fruchtfanatiker, vielmehr beeindruckt er mit Terroirausdruck und einer Haptik, die nur schwerlich zu überbieten ist. Steinig wirkt er, knackig, herb und trocken. Der Miraval ist 2019 in Bestform, kann man da nur sagen. Limette blitzt auf und bringt eine freche Note rein, am Gaumen weht ein Luftzug der feinen provencalischen Kräuter und der edlen Würze. Und irgendwo dazwischen findet sich dezent dann doch die Frucht, die eher herb als fruchtig ist, wie frische rote Johannisbeere. Ohne Zweifel gehört der Miraval zum Besten, was man in rosarot bekommen kann. Die meisterliche Handschrift der Perrin-Familie immer spürbar. Ein Must-have für viele Rosé-Fans, die auf die Provence schwören.

