

„Miraflores“ IGP Côtes Catalanes, rosé

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Lafage - Roussillon
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache Gris, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FRO050520

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 verückt ist ob dieser salzigen Mineralität, mit der sich der Tropfen an ihren Rändern abarbeitet. Am Gaumen Mandarine, feinsten 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 reinsten 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 Glücksmacher dann wohl dauerkühlen. Nach Meeresfrüchten, Fisch, Paella und auch Sushi, aber auch nach Steak und sommerlichen Salaten schreit der



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2025+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

