

## „Miraval“ Cotes de Provence, rosé

Region	Provence
Erzeuger	Château Miraval - Provence
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Rolle, Syrah
Bestell-Nr.	FPR030121

### Konstant hervorragende Rosé-Qualität – mit oder ohne Brangelina!

Ein wilder, prächtiger, abgeschiedener Ort inmitten von Eichenwäldern und Lavendelfeldern, eingefasst von Kiefern, Olivenbäumen, Rosmarin- und Thymianbüschen: Das Schicksal des provenzalischen Château de Miraval auf halber Strecke zwischen Marseille und Cannes, einst im gemeinsamen Besitz des prominenten Hollywood-Paars Brad Pitt und Angelina Jolie (das hier 2014 sogar den Bund seiner mittlerweile zerronnenen Ehe schloss), war lange Zeit ungewiss. Doch zum Glück hält die einst zwischen „Brangelina“ und Star-Winzer Marc Perrin (Château de Beaucastel) geschlossene Geschäftspartnerschaft bis heute, und so gab es an der hervorragenden Qualität dieses frischen, eleganten, unbeschwerten, ja in weniger als einem Jahrzehnt zum Klassiker avancierten Rosés nie auch nur den geringsten Zweifel – der fachkundigen Leitung der Winzerfamilie Perrin sei Dank. Der Jahrgang 2021 des berühmten Glamour-Kultweins – stilistisch irgendwo zwischen traditionellen Provence-Rosés und den neuen, in derselben Region entstandenen „Posh Pinks“ anzusiedeln – ist eine Cuvée aus Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle. Und da Perrin Perfektionist ist, hat er die Rosé-Herstellung einmal mit der Kunst eines Konditors verglichen, der jede Zutat präzise abmisst und verarbeitet. Um Mineralität und die subtile Intensität der Aromen herauszustellen, lässt Perrin Cinsault, Grenache und Rollet direkt und schonend pressen, um den Saft freizusetzen, während er beim Syrah die Saignée-Methode anwendet: Dabei läuft der Saft erst nach längerem Hautkontakt ab. Um die Fruchtaromen möglichst



unverfälscht auf die Flasche zu bringen, wird der Wein anschließend fast vollständig in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks ausgebaut. Nur ein kleiner Teil (etwa 5 %) wird in Fässern unter Aufrühren der Hefe vinifiziert, um dem Mundgefühl etwas mehr Tiefe zu geben. So duftet dieser kraftvolle Wein nach reifen Erdbeeren und Himbeeren, nach Pfirsich und Melone, hinzu kommt das Parfum von Birnenblüten und Rosenblättern sowie ganz entfernt Nuancen von Orangenzesten und Kirschlikör. Frisch, belebend und geschmeidig weich am Gaumen, dabei kehren Erdbeernoten zurück, ergänzt durch einen Hauch Zitrusfrische und eine Prise weißen Pfeffer. Ein weltweit bekannter und inzwischen auch weit verbreiteter Wein, der alles mitbringt, was einen guten Provence-Rosé ausmacht.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2026.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.9 g/l	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333