

## X, Vegan

*Maison Mirabeau, Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich*



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Syrah, Cinsault, Grenache
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, leicht
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	7-9 °C
Servierempfehlung:	passt zu Guacamole, Oktopus-Salat, gegrillten spanischen Sardinen und Gemüse Tarte à la Provençale
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

### Charakteristik

Seidiger, hellrosafarbener Rosé aus dem Weinbaugebiet im Norden von Aix-en-Provence. Überzeugt mit einem eleganten Duft nach Wassermelone, Himbeere, Mandarine und Granatapfel, der am Gaumen fruchtig und lebendig, nach Grenadine und kandierte Früchte schmeckend, ausbalanciert wird und mit einer erfrischend-milder Säure endet.

### Klima/Terroir

Die Domaine Mirabeau umfasst insgesamt 20 ha, davon 14 ha Rebland, und liegt umgeben von typischen Provence Dörfern in einem Naturschutzgebiet. Die Reben liegen auf einer Höhe von 250 Metern mit ton- und kalksteinhaltigen Böden.

### Ausbau

Um die maximale Frische der Weine zu garantieren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

### Das Weingut

Mit Leidenschaft und Hingabe haben Stephen und Jeany Cronk Mirabeau zur meistgeliebten Rosé-Marke gemacht. Die Zusammenarbeit mit den besten Winzern und die Verwendung von Trauben der besten Weinberge der Provence ist der Garant für die hohe und konstante Qualität, die die eleganten Weine der Maison Mirabeau auszeichnet. Ihr Sinn für Geschmack und Weitsicht zeigt sich sowohl beim Herzstück ihres Weinguts, der wunderschönen Domaine Mirabeau, wie auch in ihrem Handeln: als Eltern von drei Kindern ist es für das Eigentümer-Ehepaar ganz selbstverständlich, mit Hilfe regenerativer Landwirtschaft die Schönheit der Natur zu bewahren. So haben sie eine Grundlage geschaffen, die die Aura ihres sonnigen Herkunftsortes am Golf von St. Tropez in ihren Rosés zum Ausdruck zu bringen.

