

Maison Mirabeau Etoile Rosé 75 cl 12.5%

Maison Mirabeau Frankreich Provence 75 cl 12.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Roséwein aus der Provence mit Aromen von rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne, weißem Pfirsich und floralen Noten. Die feine mineralische Struktur und die ausgewogene Zitrusfrische machen ihn zu einem perfekten Speisenbegleiter.

Servierempfehlung

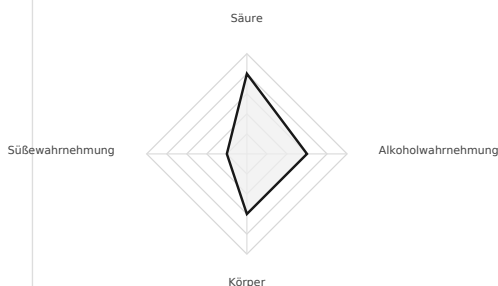
Gut gekühlt bei 7-10 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen, weißem Fleisch und Desserts.

Genussempfehlung

Ideal für den Genuss zu besonderen Anlässen oder als Begleiter zu feinen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Blass
Perlage / Still	Still
Farbton	Rosa

Abgang

Charakter	Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Komplex
Länge	Lang

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Saftig

Vinifikation

Bio / biologisch	Bio-zertifiziert
------------------	-------------------------

Stil und Charakter

Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant, Mineralisch
------	---

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Roséweinglas
Serviertemperatur	Kalt servieren

Aromatik

Frucht	Birne, Aprikose, Pfirsich, Erdbeere, Zitrone
--------	---

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Hummer, Risotto, Desserts
-------------------	---