

Maison Mirabeau Pure 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 Zitrusfrüchten, Pink Grapefruit und roten Sommerbeeren. Feinaromatisch mit frischer Säure und elegantem Finish.

Servierempfehlung

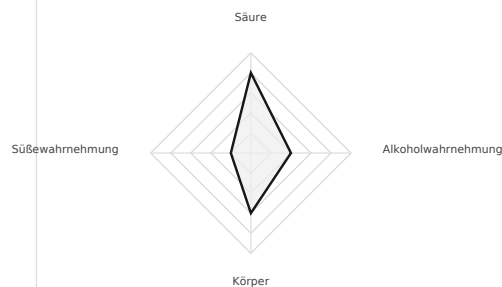
Gut gekühlt bei 7-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen oder vegetarischen Gerichten.

Genussempfehlung

Ideal als Aperitif oder Begleiter zu sommerlichen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Hoch	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant, Mineralisch, Aromatisch	Erdige Noten	Mineralisch
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Leicht			Frucht	Birne, Mango, Grapefruit
Farbintensität	Blass	Balance	Harmonisch				
Perlage / Still	Still	Körper	Mittel				
Farbton	Rosa	Süßwahrnehmung	Trocken				
Depot / Sediment	Kein Sediment	Textur	Seidig				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Frisch, Fruchtig, Mineralisch, Elegant	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Aperitif, Meeresfrüchte, Vegetarische Gerichte, Geflügel, Desserts
Länge	Lang	Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut	Glas	Roséweinglas		
				Serviertemperatur	Kalt servieren		