

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Côtes de Provence Rosé - 2022

Eine wunderschöne hellrosa Farbe, Aromen frischer Früchte, erfrischende Säure. Das ist die Miraval Interpretation des Provence-Terroirs.



VORSTELLUNG

Das Gleichgewicht zwischen Frucht und Mineralität zeugt von einem großartigen Anbaugebiet für Weißweine.

DER JAHRGANG

Der milde und regenarme Winter, gefolgt von einem milden, trockenen und frostfreien Frühling, ermöglichte es, die Reben während des gesamten Vegetationszyklus in einem perfekten Gesundheitszustand zu halten und Pilzkrankheiten zu vermeiden. Der darauffolgende Sommer war außergewöhnlich heiß und trocken, ohne dass auch nur ein Tropfen Wasser gefallen wäre. Dadurch, dass wir stets ein Auge auf die Begrünung im Weinberg hatten, konnten wir unsere Reben vor der Hitze schützen und Wasserkonkurrenz vermeiden. Die Weinlese begann frühzeitig am 5. September unter hervorragenden Bedingungen. Die Trauben von außergewöhnlicher Qualität wurden sehr früh am Morgen gelesen, um Frische und Reinheit zu bewahren, beides zeitlose Kennzeichen der Signatur Miraval. Auch im Keller hielten die Trauben, was sie versprochen hatten, und es ergaben sich geradlinige Weine von großer Mineralität mit einem ausgezeichneten Säure-Alkohol-Gleichgewicht, einer wunderschönen Farbe und einer bemerkenswert aromatischen Intensität, die herrliche Noten von roten Früchten und Zitrusfrüchten vereint.

LAGE

Das Chateau Miraval ist eines der einzigen Weingüter in der Provence, welches ein eigenes Tal im Gebiet Correns im Norden von Brignoles besitzt. Die Weinberge erstrecken sich über zwei Appellationen: Coteaux Varois en Provence (im Nord-Westen) und Cotes de Provence (im Osten).

TERROIR

Die Weinberge liegen an einem flachen Hang dessen Untergrund vorwiegend aus Lehm- und Kalkböden gebildet wird. Die Unterböden sind als Keuper-Mergel bekannt. Dieser bestimmte Kalk ist hervorragend geeignet um eine große Vielfalt herausragender Weißweine hervor zu bringen.

REIFE

Die Trauben werden in 35 Kg-Körbe, von Hand geerntet und aussortiert, danach sanft gekeltert und in Stahltanks mit kontrollierten Temperaturen (90 %) und in Eichenfässern mit Batonnage (10 %) ausgebaut.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah



VERKOSTUNG

Edles, leuchtendes und klares, sehr blasses Rosa mit silbernen Reflexen. In der Nase ist bereits die große Eleganz des Miraval Rosé zu erkennen, der ein herrliches, sehr zartes aromatisches Bouquet besitzt, das Noten von frischen Früchten und Zitrusfrüchten sowie weiße Blüten mischt. Diese Feinheit setzt sich am Gaumen fort mit einer üppigen, reichhaltigen und komplexen Textur, köstlichen Aromen von weißem Pfirsich und einer schönen Spannung, die beide durch die natürliche Säure und eine Mineralität, die mit den für das provenzalische Terroir typischen salzigen und kalkigen Noten perfekt ausbalanciert werden. Der Abgang ist wunderbar, sehr lang anhaltend, mit salzigen, leicht jodhaltigen Noten. Ein typischer Miraval von ausgeprägter Aromatik.

