

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Huile d'Olive Extra Vierge Biologique - 2021

VORSTELLUNG

Der Olivenbaum ist Teil der Geschichte des Mittelmeerraums. In Miraval werden die Olivenbäume nach alter Tradition auf Trockensteinterrassen angebaut, die dadurch, dass sie die Sonne reflektieren, die Oliven perfekt reifen lassen. Die Oliven des Château werden mit anderen Oliven verschnitten, die zu 100% aus biologischem Anbau von Höhenlagen stammen und dem Öl all seine geschmackliche Ausgewogenheit verleihen.

DER JAHRGANG

Das Frühjahr war durchwachsen: Auf eine sehr schöne Blüte folgte eine schwierigere Fruchtbildung, die eine in der Menge unterdurchschnittliche Ernte erwarten ließ. Durch den heißen und besonders trockenen Sommer hielten sich Schädlinge wie die Olivenfliege in Grenzen, und die Ernte konnte mit Oliven in einem perfekten Gesundheitszustand starten. Am 26. Oktober war es dann soweit. Dieses Datum wurde durch im Labor durchgeführte Analysen bestimmt, um eine schöne grüne Fruchtigkeit zu erreichen und das aromatische Profil zu bewahren, das typisch für Miraval ist. Die Ernte fiel mit einer zufriedenstellenden Menge von 12 Tonnen Oliven doch üppiger aus als ursprünglich erwartet. Für die Ernte ist tradiertes Know-how erforderlich und erfolgt auf traditionelle Weise auf einem authentischen Terroir aus Restanques (den für die Region typischen Steinterrassen). Je nach Olivensorte, ihrem Reifegrad und ihrem Standort ernten wir in drei unterschiedlichen Zonen: Peyrefuguède ist mit 200 Metern die höchstgelegene Zone der Domaine in südlicher Ausrichtung für die Sorten Lucques, Caillon und Aglandau, dann sind da die Restanques des Chateau in südwestlicher Ausrichtung, auf denen die Sorten Cailletier, Caillon, Tanche sowie die Sorte Boursallus locale gedeihen. Den Abschluss bildet L'Entrée, das am mit 150 Metern tiefsten Punkt des Anbaugebietes liegt, wo hauptsächlich die Sorte Aglandau zu finden ist. Wir pressen das Öl direkt im Anschluss in der Ölmühle des Schlosses, wodurch wir den organoleptischen Charakter des Öls besser kontrollieren und seinen einzigartigen Geschmack gewährleisten können. Das Olivenöl 2021 zeigt eine sehr schöne Qualität mit dem gleichen aromatischen Profil wie das Jahr 2020. Es ist sehr zart, weich und ein klein wenig scharf. Mit einer wunderbaren, kräftigen, grünen Fruchtigkeit bietet es schöne Noten von Pfeffer und Artischocken und einen langen Abgang. Ein sehr schöner Jahrgang für dieses gastronomische Olivenöl.

LAGE

Authentisches Terroir auf Restanques (den für die Region typischen Steinterrassen). Wir ernten in drei unterschiedlichen Zonen: Peyrefuguède ist die höchste Zone der Domaine auf 200 m in südlicher Ausrichtung mit den Sorten Lucques, Caillon und Aglandau. Die Restanques des Château in südwestlicher Ausrichtung, auf denen die Sorten Cailletier, Caillon und Tanche sowie Boursallus locale gedeihen und schließlich ganz unten auf dem Anwesen L'Entrée auf 150 m Höhe, wo hauptsächlich die Sorte Aglandau angebaut wird.

TERROIR

Durch den Bioanbau und die Bearbeitung des Bodens bleiben die Böden weich, gut belüftet und feinporig. Die Wurzeln können leicht in die Tiefe wachsen und die Diversität ihres Terroirs in sich aufnehmen, wodurch das Öl eine einzigartige Komplexität und Ausgewogenheit erhält.



AUSARBEITUNG

Das Olivenöl Miraval wird ausschließlich auf traditionelle Weise aus der ersten Kaltpressung hergestellt.

Inhaltsstoffe: Lucques, Caillon, Aglandau, Cailletier,
Caillon, Tanche, la Boursallus locale, Aglandau

VERKOSTUNG

Das Olivenöl Miraval zeigt sich zunächst sehr zart und weich mit einer kräftigen, grünen Fruchtigkeit. Es entwickelt herrliche Noten von Pfeffer und Artischocken und mündet in einen lang anhaltenden Abgang. Ein wunderbares Jahr für unser gastronomisches Olivenöl, sowohl hinsichtlich der Quantität als auch der Qualität.

