

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Studio Rosé by Miraval 2022



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.

TERROIR

Studio by Miraval stammt von Parzellen oberhalb der französischen Riviera, die von Olivenbäumen und Pinien umgeben sind. Sie beeinflussen diese Cuvée zusammen mit der Nähe zum Mittelmeer. Die salzhaltigen Böden verleihen ihr zudem einen einzigartigen Charakter mit einem fast jodhaltigen Finale.

REIFE

Das gesamte Traubengut wird durch direktes Pressen vinifiziert. Die Rebsorten Cinsault und Tibouren in Edelstahl tanks, Grenache und Rolle werden teilweise in Betoneiern mit gewölbtem Boden ausgebaut. In diesen eiförmigen Behältern zirkuliert der Wein auf natürliche Weise, so dass die Feinhefe ständig in der Schwebelage bleibt, ähnlich wie durch die Bâtonnage. Die daraus resultierenden Weine bestechen durch eine besondere Fülle und Crémigkeit.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

VERKOSTUNG

Verführerische, klare und leuchtende Farbe, von sehr blassem Rosa mit pastellfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt sich eine herrliche Aromenfülle, die von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Blutorange dominiert wird und durch zarte, blumige Noten von Rose und Pfingstrose betont wird. Am Gaumen ist der Wein rassig mit eindrucksvollen Aromen von Zitrusfrüchten, die durch einen schönen Schuss Mineralität perfekt austariert werden. Noten von Grapefruit-Zesten steuern einen Hauch Bitterkeit bei und zeigen einen unwiderstehlich jodhaltigen und zitronigen Charakter. Im lang anhaltenden, eleganten Abgang verlängern sich diese köstlichen Aromen noch.

