

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Blanc Côtes de Provence - 2021

Ein Wein, der gleichzeitig sehr kräftig und mineralisch ist und durch Aromen von weißfleischigen Früchten, Weinbergpfirsichen sowie Mandeln besticht. Diese Ausgewogenheit hinterlässt einen ganz besonderen Eindruck.



DER JAHRGANG

Der Winter war trocken und mild. Ihm schloss sich ein feuchter, kalter Frühling an mit einigen Frostereignissen, die manchen Schaden anrichteten. Die Blüte entwickelte sich dennoch perfekt, aber mit einer begrenzten Menge (um 50 % geringer als im Durchschnitt). Der heiße und trockene Sommer erlaubte die Reben in perfekt gesunden Zustand zu erhalten, wobei der Boden regelmäßig bearbeitet wurde, um die Frische zu bewahren. Die Lese startete recht früh und verlief unter sehr guten Bedingungen zwischen dem 9. September und dem 1. Oktober. Die hervorragende Qualität der Trauben ermöglichte eine Vinifikation, die nur ein sehr geringes Eingreifen erforderte. Die Weine sind vielversprechend, mit einer schönen Säure, großen Mineralität und köstlichen Noten von Zitrusfrüchten.

LAGE

Château Miraval gehört zu den wenigen Weingütern in der Provence, die ein eigenes Tal in der Gemeinde von Correns, im Norden von Brignoles, besitzen. Es erstreckt sich über die beiden Appellationen Coteaux Varois en Provence (im Nordosten) und Côtes de Provence (im Osten des Weinguts).

TERROIR

Die Weinberge liegen an sanften Hängen mit Steigungen zwischen 5 und 9% auf lehm- und kalkhaltigen Böden. Der Unterboden besteht aus Keupermergel. Dieser Ton mit geringer interner Oberfläche ist prädestiniert für große Weißweine.

REIFE

Handlese mit 35kg-Kisten. Sortieren des Leseguts. Sanftes Pressen. Gärung bei Niedrigtemperatur. Ausbau in Demi-Muids und Pièce-Fässern mit Aufrühren des Hefesatzes (50% der Cuvée).

REBSORTE

Rolle 100%

VERKOSTUNG

Verführerische, klare und leuchtende Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein ganz zart mit einem komplexen aromatischen Bouquet, das Noten von weißem Pfirsich und saftigen, gelbfleischigen Früchten aufweist, zu denen Grill- und Toastaromen hinzukommen sowie ein Hauch von Aromen weißer Blüten. Am Gaumen ist er außerordentlich frisch und entfaltet Aromen von frisch gepflücktem, weißem Pfirsich, er ist kräftig, sehr rund und perfekt ausgewogen durch eine schöne Mineralität und die genau richtige Säure. Ein Wein von großer Eleganz, der schließlich in einen lang anhaltenden Abgang mündet.

