



Château Miraval, Studio by Miraval Blanc, IGP Méditerranée, 2022, Cotes de Provence

Frankreich - Cotes de Provence

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 12,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 15,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,95

Artikel: 2022 Studio by Miraval Blanc Château Miraval

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Provence

Kategorie: Weißwein

Klassifizierung: IGP Méditerranée

Erzeuger: Château Miraval

Rebsorte: Rolle

Alkohol: 12,5 % vol

Farbe: Verführerische, blasse, gelbgrüne Farbe mit zarten, leuchtenden, silbernen Reflexen.

Aroma: Der Wein ist von großer Feinheit und präsentiert sich in der Nase sehr blumig mit zarten Noten von Ginster, Cassisknospen und weißen Blüten.

Geschmack: Am Gaumen ist er sehr harmonisch und frisch und weist dieselbe verführerische Aromenvielfalt auf mit einer schönen Spannung und einem Körper, der die Mineralität des Terroirs von Miraval zeigt, bevor er in einen wunderbaren Abgang mit salzigen Noten und von schöner Länge mündet.

Terroir: Teils von den Weinbergen rund um das berühmte Tonstudio abstammend teils von herrlichen Weinbergen am Fuße des Cézanne Gebirges, ist Studio by Miraval Blanc eine Ode an die Rebsorte Rolle, sicherlich eine der großartigsten weißen Rebsorten dieser Region.

Vinifikation: Der Rolle wird in tulpenförmigen Betontanks mit gewölbtem Boden vinifiziert. In diesen eiförmigen Behältern zirkuliert der Wein auf natürliche Weise, so dass die Feinhefe ständig in der Schwebe bleibt. Dieser Vorgang ähnelt einer Bâtonnage, nur ohne Holz.

Jahrgang 2022: 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 man im Weingut stets ein Auge auf die Begrünung im Weinberg hatte, konnten man die 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.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Inverkehrbringer: SAS Perrin et Fils

Anschrift: 2321 Route de Jonquieres, 84100 Orange, Frankreich

Datenblatt : Château Miraval

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 19.02.2025