

# Chateau Minuty Minuty Prestige

MINUTY



|                           |                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 632047                                          |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 1,50l Flasche                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 12,5 %                                          |
| <b>Anbauregion:</b>       | Provence                                        |
| <b>Ausbau:</b>            | imahltank                                       |
| <b>Farbe:</b>             | Rose                                            |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                         |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2025                                            |
| <b>Klassifizierung:</b>   | AOP -> Appellation d'origine protégée           |
| <b>Rebsorten:</b>         | 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Rolle, 5% Cinsault |
| <b>Restzucker:</b>        | 0,40 g/l                                        |
| <b>Säure:</b>             | 5,30 g/l                                        |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 8                                               |
| <b>Trinkreife:</b>        | 3                                               |
| <b>EAN:</b>               | 3547100012641                                   |

## Preise

**Flasche 44,10 € brutto**

Preis pro Liter: 29,40 €

UVP: 49,00 € **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### Château Minuty - Prestige Rosé AOP Côtes de Provence

Auf der Halbinsel von Saint-Tropez, nur wenige Hundert Meter vom Meer entfernt, liegt Château Minuty - eines der 18 ursprünglichen Crus Classés der Provence. Seit 1936 in Familienbesitz, steht das Weingut für konsequente Qualität und tiefe Verwurzelung im provenzalischen Terroir.

Der Minuty Prestige Rosé ist die emblematische Cuvée des Hauses - vor über 25 Jahren von Jean-Etienne und François Matton, der dritten Familiengeneration, ins Leben gerufen. Er entsteht aus einer sorgfältigen Selektion von Grenache, Syrah, Cinsault und Rolle von den besten Lagen der Appellation sowie ausgewählten Gutslagen.

**Vinifikation** Nach der Handlese erfolgt ein schonender Pressdurchlauf, bei dem ausschließlich die reinsten Saftfraktionen weiterverarbeitet werden. Die Vergärung findet bei niedrigen Temperaturen statt, um das aromatische Potenzial der Trauben zu erhalten. Auf den malolaktischen Ausbau wird bewusst verzichtet - für Frische und lebendige Säure.

**Erscheinungsbild & Aromatik** Helles, leuchtendes Rosa mit perlmuttartigem Schimmer. In der Nase zeigen sich Aromen von weißen Blüten, gelbem Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und frischen roten Beeren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein klar strukturiert, mit einer feinen mineralischen Note und einem salzigen, langanhaltenden Abgang.

**Speiseempfehlungen** Austern und Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Sushi und Ceviche, Veal Milanese, Linguine

alle Vongole sowie Gerichte der provenzalischen Küche.

Zutaten

Weintraube, Konservierungsstoffe: Sulfite, Säureregulatoren: Äpfelsäure, Weinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Energie (kJ)          | 303kJ  |
| Energie (kcal)        | 73kcal |
| Fett                  | 0g     |
| Eiweiß                | 0g     |
| Kohlenhydrate         | 0,7g   |
| Zucker                | 0g     |
| Salz                  | 0g     |
| Gesättigte Fettsäuren | 0g     |

