

Château Minuty

281

AOP Côtes de Provence
Jahrgang 2025



281, Château Minutys Hommage an das Mittelmeer.

Eine Cuvée aus einer Auswahl der besten Grenache-Trauben des Weinguts, geprägt von einem starken maritimen Einfluss. Der Wein besticht durch seine Komplexität und die wunderschöne Länge am Gaumen. Ein charaktvoller Rosé, geschaffen für besondere Momente. Die Cuvée entstand 2015 und ist die jüngste Ergänzung der Minuty-Rosélinie.

Sie ist nach Pantone 281 benannt, der Farbe, die die Flasche ziert. Ein tiefes Blau, das an das Mittelmeer erinnert und dessen Nähe die Qualität der Minuty-Weinberge Tag für Tag beeinflusst.

Château Minuty

281



WEINANBAU, -HERSTELLUNG UND LAGERUNG

HEV-Zertifizierung (High Environmental Value), sorgfältige Parzellenwahl, Handlese, freier Saft, alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur, keine malolaktische Gärung.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Wein zeigt sich klar und leuchtend mit einer blassen Farbe und perligen Reflexen. Die Nase ist ausdrucksstark, elegant und komplex, mit Aromen exotischer Früchte und floralen Noten. Am Gaumen ist er großzügig und aromatisch, geprägt von einer salzigen Mineralität. Zu Beginn ist der Wein lebendig, getragen von feiner Spannung, und führt zu einem langen, ausgewogenen Nachhall.

SPEISEBEGLEITUNG

Château Minuty 281 harmoniert hervorragend mit geschmackvollen Gerichten. Besonders passend sind hochwertige Schalentiere, ob einfach zubereitet wie gebackener Hummer, Hummer in Bananenblatt oder in einem Jakobsmuschel-Risotto. Auch würzige Speisen wie Peking-Ente mit süß-saurer Note, Rindercurry mit aromatischen Gewürzen oder Yakitori vom Grill mit süßer Sauce passen perfekt. Frische Sommer-Salate mit Hummer, Avocado und Grapefruit, sowie raffinierte Beerendesserts runden das Erlebnis ab.

JAHRGANG

2025

TERROIR

Trauben von den besten Grenache-Reben des Weinguts, auf Parzellen direkt am Meer gelegen

ORTSBEZEICHNUNG

AOP Côtes de Provence

REBSORTEN

Grenache 85%, Syrah 15%

GESCHMACKSPROFIL

Leicht, komplex und salzig.

NÄHRWERTE

Energie 73 kcal/100ml - 303 kJ/100ml

Zucker <1g/L

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12 ° C, je nach Saison

GLASSTYP

Stielglas

ALKOHOLGEHALT: 12,5%

ENTHÄLT SULFITE - NICHT VEGAN