

Domaine Mirabeau: Seidiger Stoff für die Bettkante

Rosé ist die Farbe

des Sommers

Rosé ist ein Lebensgefühl. Längst haben die Weine eine Qualität erreicht, dass sie nicht nur für die Poolkante taugen. Der Sinnlichkeit wegen schon weit eher für die Bettkante. Das Provence-Weingut Mirabeau scheint einem Bilderbuch entsprungen, ein Bilderbuch, das man trinken kann.



Jeany und Stephen Cronc von
Mirabeau

Die Rosé-Weine von **Mirabeau** sind duftig, geschmeidig, elegant und so harmonisch, wie man sich das ganze Leben wünscht. Sie lächeln freundlich, aber in einer erfreulich trockenen Art, denn alle Weine haben unter einem Gramm Restzucker, was Geschmack und Bekömmlichkeit steigert. Uns gefällt auch beim Jahrgang 2025 wieder die ganze Palette, aber der fabelhafte Mirabeau Rosé **Classic** zeigt alles, was ein erstklassiger Wein dieser Provenienz an Eigenschaften mitbringen sollte. Er ist feinsinnig und anregend, seidig und saftig, blitzblank sauber und so anschmiegsam, dass er lange im Mund bleibt. Über allem schweben ein Hauch von Pfirsich, Himbeere und Erdbeere, pointiert durch frische Kräuter und einem Touch Minze. Der **Pure** fällt ähnlich aus und hat bei ähnlicher Handschrift doch seinen eigenen Charakter. Bei ihm dominiert trotz seines zarten Blütenduftes eine salzige Mineralität. Nuancen von rosa Grapefruit und Pfirsich bereichern den Wein auf ganz dezente Weise. Ein delikater Stoff.

Erstaunlich aber, wie gut ein Rosé auch für rund 10 € sein kann. Der **Mirabeau X** ist der Einstiegswein der Domaine, fein- und leichtsinnig. Einfach schön, duftig, seidig, zarte Aromatik. Ein leichter Duft von Frangipani und Orangenblüten. Es gibt nicht viele Rosé zu diesem Preis auf einem solchen Level. Rosé ist die Farbe des Sommers und wird es in diesem Jahr noch lange bleiben.

Feingeist: Dry Rosé Gin



Mirabeau erzeugt auch einen wunderbaren **Dry Rosé Gin** im Vintage-Design. Dieser Feingeist begeistert. Er ist ungewöhnlich, anders, delikater und intelligenter als viele dieser Spezies. Dieser Gin erfährt eine komplexe Destillation und wird mit dem eigenen Rosé auf Trauben-Alkoholbasis vermählt, gemeinsam mit einigen im separierten Kokon geschützten Kräutern, die wild auf dem Weingut wachsen. Neben dem beim Gin üblichen Wacholder erlebt man auch Lavendel, Rosmarin,

Thymian, Koriander, Rose und Citrus, aber alles ungemein subtil und im Einklang miteinander. Dieser Edel-Gin der Extraklasse bewegt sich in einer traumwandlerisch sicheren Balance, wie man sie bei Spirituosen nicht oft erleben kann.

Domaine Mirabeau

Mirabeau in Contignac unweit von St. Tropez wird seit 2019 von dem deutsch-britischen Ehepaar Jeany und Stephen Cronc betrieben, das sich auf eine Equipe von französischen Weinmachern stützen kann. Die Rosé-Weine werden inzwischen in über 50 Länder exportiert. Das Weingut liegt in einem Naturschutzgebiet aus Rebland, Korkeichen, Pinien und Kastanienhainen. Die Domaine Mirabeau bewirtschaftet 14 Hektar, die vorwiegend Grenache (rot), Cinsault (rot) und Rolle (weiß) hervorbringen. Das Klima ist mediterran, sehr sonnig, mit heißen Sommern und trockenem Ostwind. Die Landschaft dagegen unterscheidet sich von den meisten Gebieten der Provence. Statt niedriger Garrigue-Sträucher, dominieren immergrüne Maquis-Büsche das steinige Terroir mit rosa Sandstein und sandigen Böden.

Ludwig Fienhold