



00103623 | 2023

## CLASSIQUE VENTOUX ROUGE



Marrenon



Frankreich  
Rhône Ventoux



trocken



70% Grenache Noir, 30% Syrah



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit 1912 m Höhe hat der Mont Ventoux spürbaren Einfluss auf den Charakter der Weine, die am Fuß dieses „Riesen der Provence“ entstehen. Der klassische Rotwein bringt sie ins Glas. Rund und harmonisch mit saftiger Frucht und Würze



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Frischkäse  
Hartkäse



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Kalkboden, Lehmboden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 6 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton  
3256811114093  
3256811613916

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer  
Marrenon  
84240 La Tour d'Aigues  
FR



## WEINNOTIZ

Farbe: tiefes, glänzendes Rubinrot

Duft: aromatisches Bouquet von saftig gereiften roten und schwarzen Früchten (Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen), unterlegt mit feinen Gewürznoten

Geschmack: auch am Gaumen dominieren die saftige Frucht und feine Würze, rund und sehr harmonisch ausgewogen mit sanftem Tannin und schöner Länge

zu gegrilltem Lamm- und Rindfleisch (Koteletts, Spieße, Würstchen) mit Ratatouille, zu gefülltem Gemüse (Paprika, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Zucchini...), pikanten Nudelgerichten (Cannelloni, Ravioli) oder mittelkräftigem Käse

## WEINBEREITUNG

Syrah und Grenache Noir werden bei jeweils optimaler Reife - Syrah ab Mitte September bis Anfang Oktober, Grenache Noir ab Ende September bis Ende Oktober - gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier vollständig entrappt, eingemaischt und nun bei recht kühlen Temperaturen um die 18 bis 22 °C im Edelstahltank vergoren. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und einer Gesamtmaischezeit von zwölf bis zwanzig Tagen werden die Weine abgezogen, zur Cuvée vermählt und ohne Holzkontakt im Stahltank ausgebaut, um ihre sanfte Frucht und lebendige Frische maximal pur und unverfälscht zu bewahren.

Der 1912 Meter hohe Mont Ventoux, auch „Riese der Provence“ genannt, hat deutlichen Einfluss auf die aromatische und phenolische Reife der Trauben, die an seinen Ausläufern wachsen. Zwischen Dentelles de Montmirail, dem Gebirgsmassiv der Vaucluse und Mont Ventoux (oder auch nur Ventoux) sind die Reben einerseits vor einem allzu kräftigen Mistral geschützt, genießen andererseits aber auch die bereits im August und September kühlen Nächten, die die Hangzeiten der Trauben am Stock verlängern und ihnen damit viel Zeit geben, ihre eleganten, fruchtigen Aromen zu entfalten und zugleich ihre charakteristische Frische zu bewahren. Die Appellation Ventoux erstreckt sich östlich der Rhône, zwischen Vaison-la-Romaine im Norden und Apt im Süden, und die Qualität ihrer Weine verdankt sich nicht zuletzt dieser Lage: ihrer Topographie und dem Zusammenspiel ihrer vielfältigen Böden mit den sowohl mediterranen als auch gebirgstypischen Klimateinflüssen. Die Weinberge von Marrenon liegen an den ersten Ausläufern des Vaucluse Gebirgsmassivs. In bis zu 400 Metern Höhe wachsen die Reben hier, im Hinterland von Apt, je nach Rebsorte auf armen Böden aus Kalk- und Sandstein, auf etwas fetterem Ton und Mergel oder auch auf lose abgelagertem Felsschotter. Mindestens ebenso bestimmend wie die Formation der Böden ist der Wind. In den höchsten Lagen bläst er als kräftiger Westwind durch die Weinberge, doch talwärts schwächt er nach und nach ab. Seine Wirkung ist insbesondere in der Reifephase beeindruckend, wenn der Wechsel von warmen Tagen und windkalten Nächten die Lese auf nahezu „nördliche“ Daten hinauszögert und damit den Weinen ihre berühmte Balance von Eleganz und lebhafter Frische, ihre feine Frucht und Finesse verleiht.

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 1965 produziert Marrenon exzellente Weine im Herzen des regionalen Naturparks Luberon, einem UNESCO-Biosphärenreservat. Die malerische Region mit ihren Weinbergen, Olivenhainen und Lavendelfeldern ist die Heimat leidenschaftlicher Winzer. Nachhaltigkeit und Qualität haben bei Marrenon einen hohen Stellenwert, was durch die Verleihung mehrerer Qualitätssiegel zum Ausdruck kommt. Mit einer Anbaufläche von über 4.200 Hektar ist Marrenon bekannt für die Rebsorten Syrah, Grenache und Vermentino.

Marrenon ist der Zusammenschluss von 650 Winzern in den südöstlichen, schon an der Grenze zur Provence gelegenen Rhône-Appellationen Ventoux und Luberon. Insgesamt 4.200 Hektar Rebland bringt Marrenon so zusammen, auf denen eine einmalige Vielfalt authentischer, herkunftsprägener Weine entsteht. Die unterschiedlichen Böden, Rebsorten, Mikroklimata, aber auch Arbeitsweisen im Weinberg und Keller ergeben ein Mosaik ebenso unterschiedlicher Weinstile, aus denen jeder „seinen“ herauspicken kann. Allen gemeinsam ist der hohe Qualitätsanspruch – und der unverkennbar sudfranzösische Charakter.