



00103624 | 2024

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 Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3256811114093
3256811613916

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 4.6 g/L

Restzucker 1.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traube, Sulfite, Sorbinsäure, Weinsäure

Energiegehalt 343 kJ / 82 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.0 g

Zuckergehalt 0.1 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, 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 Nächte, 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

Marrenon steht für Weine mit Herkunft. In den Höhenlagen des Luberon und Ventoux entstehen seit 1965 charakterstarke Cuvées, die das Terroir dieser besonderen Region widerspiegeln, verantwortungsvoll erzeugt von einer Gemeinschaft engagierter Winzerfamilien. Die Nähe zur Natur und zur Region prägt dabei jeden Schritt - im Weinberg wie im Keller.

Im Süden der Rhône, wo die Provence beginnt, liegt das Zuhause von Marrenon. Seit Jahrzehnten arbeiten hier Winzerinnen und Winzer gemeinsam daran, charaktervolle Weine zu erzeugen, die mehr sind als nur ein Produkt: Ausdruck ihrer Landschaft und ihrer Haltung. Die Reben wachsen inmitten eines UNESCO-Biosphärenreservats, geprägt von Kalkstein, Höhenlagen und dem Mistral. Die Nähe zur Natur ist kein Konzept, sondern Alltag. Nachhaltigkeit spielt dabei ebenso eine Rolle wie handwerkliche Präzision im Keller. Hinter Marrenon steht eine Gemeinschaft von ca. 400 Winzerfamilien, die Verantwortung für ihre Region übernehmen – wirtschaftlich, ökologisch und kulturell. Ihre Arbeit ist bodenständig, vorausschauend und geprägt von einem klaren Ziel: Weine zu schaffen, die Herkunft und Haltung spürbar machen. Mit rund 4.200 Hektar Rebfläche zählt Marrenon zu den wichtigsten Produzenten im Luberon und Ventoux – und ist heute in über 30 Ländern weltweit vertreten.