



00103724 | 2024

CLASSIQUE VENTOUX ROSÉ



Marrenon



Frankreich
Rhône Ventoux



trocken



70% Grenache Noir, 30% Syrah



ARTIKELBESCHREIBUNG

Für Weinliebhaber gehört Rosé zur Provence wie Sonne, Kräuter und Lavendelsäckchen. Im Ventoux bezaubert er mit frischen Beerenaromen und einem Hauch Zitrusfrucht. Köstlich zum Aperitif, zu Tapas, Aioli oder im Sommer am Grill.



Speiseempfehlungen

Huhn geschmort
Schwein gebraten/gegrillt
Salat mit Essig & Öl



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Kalkboden, Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3256811114109
3256817012102

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.9 g/L

Restzucker 0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste SULFITE, Traube, Weinsäure, Sorbinsäure

Energiegehalt 331 kJ / 79 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.0 g

Zuckergehalt 0.0 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: helles, glänzendes Rosé

Duft: duftiges Bouquet mit feinen Aromen von roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen), floralen Anklängen
und

einem Hauch von Zitrus

Geschmack: am Gaumen duftig, frisch und lebendig mit schöner Länge im Finale

zum Aperitif, als Begleiter kleiner Tapas und Antipasti, zu gegrilltem Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel
oder

auch einfach so als feines Gläschen auf der Sommerterrasse

WEINBEREITUNG

Um ihre duftige Rebsortenfrucht und Frische maximal zu bewahren, werden Grenache und Syrah in den
kühlen

Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, sofort gepresst und die Moste nun sehr kühl, bei

Temperaturen um die 14 bis 16 °C im Edelstahltank vergoren. Diese konsequente, kontrollierte Kühlung von

der Lese bis zur Vergärung schützt Trauben und Moste vor Oxidation und bewahrt somit ihre aromatische
Fülle

und Frische. Aus demselben Grund werden die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung bereits
früh

auf die Flaschen gefüllt und bald darauf zum Genuss freigegeben.

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

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.