



00103725 | 2025

## 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 1.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben,  
Säureregulator : Weinsäure und/oder Citronensäure und/oder Apfelsäure,  
Konservierungsstoffe : SULFITE,

Energiegehalt 331 kJ / 79 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.0 g

Zuckergehalt 1.0 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

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.