



00103825 | 2025

## CLASSIQUE VENTOUX BLANC



Marrenon



Frankreich  
Rhône Ventoux



trocken



60% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 10% Clairette



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Zwischen den Dentelles de Montmirail, Ventoux und Vacluse entfalten die Trauben ihre zarten floralen und fruchtigen Aromen, die auch Marrenons weißem Classique Ventoux die feine Balance, Eleganz und lebendige Frische verleihen.



#### Speiseempfehlungen

Hummer/Languste  
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt  
Forelle/Saibling gebraten/gegrillt



#### Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Sandiger Lehm Boden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 3 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3256811116264 3256811615620

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.8 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
Zucker	1.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
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: blasses, glänzendes Strohgelb

Duft: in der Nase feine Balance der drei Rebsorten, leicht grasige Noten verschmelzen mit Anklängen von getrockneten Aprikosen, Clairette ergänzt Anklänge von reifen Birnen, Roussanne die zarten floralen Aromen

Geschmack: am Gaumen sehr schön ausgewogen, saftig und feinfruchtig mit lebendiger Frische

Als Aperitif, zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und Salaten oder einfach so, für einen Hauch Urlaubsfeeling zuhause

## WEINBEREITUNG

Um ihre duftige Rebsortenfrucht und Frische maximal zu bewahren, werden Clairette, Roussanne und der weiße Grenache in den kühlen Nachtstunden maschinell gelesen und, unter einer Schicht Inertgas sicher vor Oxidation geschützt, umgehend in die Kellerei gebracht. In der Kellerei angekommen werden die Trauben in pneumatischen Pressen behutsam gepresst, die Moste durch Kaltsedimentation natürlich vorgeklärt und nun bei kühlen 15 °C im Edelstahltank vergoren. Um kein Milligramm ihrer lebendigen Säure einzubüßen, machen die Weine keinen biologischen Säureabbau und werden schon 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.