



00103622 | 2022

## CLASSIQUE VENTOUX ROUGE



Marrenon



Frankreich  
Rhône



trocken



70% Grenache Noir, 30% Syrah



### ARTIKELBESCHREIBUNG

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



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

Säure 3.8 g/L

Restzucker 1.3 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Marrenon  
84240 La Tour d'Aigues



## **PRODUZENTEN-INFO**

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, herkunftsgprägter 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.