



00103722 | 2022

CLASSIQUE VENTOUX ROSÉ



Marrenon



Frankreich
Rhône



trocken



70% Grenache Noir, 30% Syrah



ARTIKELBESCHREIBUNG

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



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 Edeltank

Reifung im Edeltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
3256811114109
3256817012102

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 4.6 g/L

Restzucker 0.6 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, herkunftsgeprägter 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.