



00103821 | 2021

## Classique Ventoux Blanc

 Marrenon

 Frankreich  
Rhône

 trocken

 60% Grenache, 30% Roussanne, 10% Clairette



### Artikelbeschreibung

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

### Speiseempfehlungen

Hummer/Languste  
Lachs/Waller/Karpfen ge-  
braten/gegrillt  
Forelle/Saibling gebraten/-  
gegrillt

### Herkunft

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

### Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Marrenon 84240 La Tour d'Aigues

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahlfass

### Artikeldaten

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

### Analyse

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.1 g/L
Restzucker	1.0 g/L