



00103822 | 2022

## 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 gebraten/gegrillt  
Forelle/Saibling gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

### HERKUNFT

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

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edeltank
Reifung	im Edeltank 3 Monate

### ARTIKELDATEN

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

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	1.2 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.