



00103920 | 2020

## Doria Blanc, Luberon



Marrenon



Frankreich  
Rhône



trocken



50% Vermentino, 30% Grenache Blanc, 20% Roussanne



### Artikelbeschreibung

Farbe: klares Strohgelb mit silbrigen Glanzlichtern

Duft: in der Nase aromatisch intensiv und vielschichtig mit Noten von gelb fleischigen Früchten (Pflirsich, Nektarine), feinen Kräutern und Gewürzen, zarte Anklänge von Sahnekaramell erinnern an den teilweisen Ausbau im Eichenholz

Geschmack: am Gaumen samtweich mit elegantem Säure-Süße-Spiel, Aromen von Zitrone, gerösteten Nüssen und Honig unterstreichen die sanfte Fülle am Gaumen, rund und harmonisch ausgewogen mit schöner Länge



#### Speiseempfehlungen

Hummer/Languste  
Kalb gebraten/gegrillt



#### Serviertemperatur

12.0 °C bis 12.0 °C

### Herkunft

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkboden, Tonboden

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Holzfass
Reifung	im Barrique 6 Monate

### Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3256811113515 3256811613381

### Analyse

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.6 g/L
Restzucker	1.1 g/L

### Inhalt und Nährwert

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