



00103921 | 2021

## 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 gelblich-süßlichen Früchten (Pfirsich, 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  
Risotto  
Kalb gebacken



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Steiniger Lehmboden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Holzfass

Reifung im Barrique 6 Monate  
im Edelfass 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, 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.