



00104021 | 2021

SÉPIA ROUGE, LUBERON



Marrenon



Frankreich
Rhône



trocken



60% Syrah, 40% Grenache Noir



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: intensives dunkles Rubinrot mit purpurnen Glanzlichtern

Duft: in der Nase elegant und duftig mit zarten Aromen von roten und schwarzen Früchten (Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren), Anklängen von Zimt und feiner Vanille

Geschmack: am Gaumen saftig, konzentriert und lang mit seidigem Tannin und wunderschöner Balance von roter Frucht, Noten von Veilchen, Lakritz und zarter Eichenholzwürze



Speiseempfehlungen

Hartkäse
Kalb gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edeltank 6 Monate im Barrique 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3256811113508 3256811613466

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	4.7 g/L
Restzucker	0.5 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.