



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Classique Luberon Rosé

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Dieser Luberon AOP Wein zeichnet sich durch seine bemerkenswerte Frische aus und bietet ein belebendes Geschmackserlebnis. Mit seiner erfrischenden Persönlichkeit lädt dieser Wein dazu ein, die Feinheiten roter Frucht nuances zu entdecken, wodurch jede Verkostung zu einem angenehmen und durstlöschenden Moment wird.

VORSTELLUNG

Dieser Luberon Rosé bezieht seine sprühende Energie und verführerische Frische aus dem Marrenon-Weingut, das im Herzen eines herrlichen Regionalen Naturparks an den Hängen des Luberon-Massivs im Süden Frankreichs liegt. Die einzigartige Lebendigkeit dieses Weins findet ihre Inspiration in dem außergewöhnlichen Terroir dieser erhaltenen Region, in der das Weingut von einer außergewöhnlichen natürlichen Umgebung profitiert.

TERROIR

Die Parzellen dieses Weinbergs zeichnen sich durch Böden aus, die sowohl tonkalkhaltig als auch sandig-lehmig sind, was eine vielfältige Umgebung schafft, die zur Komplexität und Reichhaltigkeit der angebauten Trauben beiträgt.

WEINLESE

Die Ernte erstreckt sich über die erste Hälfte des Septembers und markiert eine sorgfältig geplante Zeit, um die optimalen Trauben zu ernten. Die nächtliche Ernte verleiht diesem Prozess eine besondere Dimension, indem sie die Frische der Früchte bewahrt und zur charakteristischen Qualität der Ernte beiträgt.

WEINHERSTELLUNG

Der Vinifikationsprozess beginnt mit einer direkten Pressung, gefolgt von einer sanften Extraktion durch Abbluten oder pneumatisches Pressen. Die sorgfältige Auswahl der ersten Säfte gewährleistet die optimale Qualität des Mosts. Die Gärung bei niedrigen Temperaturen zwischen 14°C und 16°C hilft dabei, die Frische der Aromen zu bewahren und einen ausgewogenen Wein mit zarten Eigenschaften zu erhalten.

REIFE

Der Wein durchläuft einen Reifeprozess ausschließlich in Edelstahltanks, von seiner Vinifikation bis zur endgültigen Verpackung, wodurch die Reinheit der Aromen und die Frische des Produkts während seiner gesamten Reifung erhalten bleiben.

REBSORTEN

Grenache noir 60%, Syrah 40%

SERVIEREN

Am besten zwischen 10 und 12°C genießen, erweist sich dieser Wein als angenehmer Aperitif und passt perfekt zu einem Grillabend oder einer köstlichen Terrine provenzalischer Gemüse.

ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken

MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



1/2

1L9MSD

AUGE

Mit einer tiefrosa Farbe und violetten Reflexen fällt dieses helle Kleid sofort ins Auge.

AN DER NASE

Delikate Aromen von Grapefruit, Rose und Sauerkirsche entfalten sich in der Nase und spiegeln sich harmonisch am Gaumen wider.

IM MUND

Die Lebendigkeit und Frische des Weins, kombiniert mit einer schönen Rundheit, schaffen ein subtiles Gleichgewicht. Eine stärkehaltige Note fügt eine zusätzliche Dimension hinzu, die einen leicht würzigen Abgang ausbalanciert. Insgesamt ist es ein harmonischer und fesselnder Wein.

MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

