



# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES



## MARRENON, Grande Toque, AOC Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Cuvée Grande Toque bezieht sich auf die reiche Gastronomie der Köche unserer Region.

### VORSTELLUNG

Dieser Wein stammt aus dem Höhenweingut von Marrenon, im wunderschönen Regionalen Naturpark Luberon im Süden Frankreichs. Diese geschützte Umgebung ergibt einen fruchtigen AOP Luberon mit guter Mineralität, Aromen von Himbeere und zarten Blumen, der zu all Ihren provenzalischen Mahlzeiten genossen werden kann.

### TERROIR

Trauben stammen aus ausgewählten Parzellen im Herzen des Luberon auf ton-kalkhaltigen Böden.  
Höhenweingut liegt zwischen 300 und 400 Metern.

### IM WEINBERG

Die Weinlese findet je nach Höhe und Rebsorte zwischen Anfang und Ende September statt. Nachternte.

### WEINHERSTELLUNG

Maischestandzeit. Pneumatisches Pressen. Alkoholische Gärung zwischen 13° und 16°C.

### REIFE

Ausbau auf Feinhefen

### REBSORTEN

Vermentino 80%, Grenache blanc 20%

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products.  
Does not contain milk or milk-based products.

### SERVIEREN

Frisch servieren bei 8 bis 10°C. Perfekt als Aperitif oder zu Fisch, Muscheln und Krustentieren.

### ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre

### VERKOSTUNG

La Farbe ist brillant blassgelb. Dieser Wein zeigt Aromen von Williamsbirnen, tropischen Früchten mit einem dominierenden Zitruscharakter. Sehr aromatisch und mineralisch mit einigen Zitrusnoten. Im Mund entfaltet er nach einem anregenden, säuerlichen Anfang einen Geschmack von reifen Zitrusfrüchten mit einer schönen Fülle und einem langen, feinen Abgang. Dieser Weißwein ist eine schöne Ausprägung unseres Vermentino aus dem Terroir.



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.

