



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Syrah

IGP Méditerranée, Frankreich

Dieser Syrah stammt aus den hochgelegenen Weinbergen von Marrenon, die in einem wunderschönen regionalen Naturpark in Südfrankreich liegen.

VORSTELLUNG

Ein sinnlicher Syrah, mit Aromen von Kirschen und Veilchen.

TERROIR

Kalksteinfelsen prägen die Parzellen am Fuße des Luberon-Massivs in über 300 m Höhe.

IM WEINBERG

Die Ernte erfolgt zwischen Mitte und Ende September. Nachts geerntet, um die Fruchtfülle und Frische zu erhalten.

WEINHERSTELLUNG

Mazeration vor der Gärung für 2 Tage. Alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur (18°-22°C). Nur der Vorlauf wird verwendet.

REBSORTE

Syrah 100%

14 % VOL.

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

SERVIEREN

Zwischen 16° und 18°C servieren. Sehr gut als Aperitif, mit kräftigem Käse oder zu einer mediterranen Platte. Innerhalb von zwei Jahren trinken.

ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre

VERKOSTUNG

Dieser Syrah ist rubinrot, präsentiert sich lebendig mit Aromen von Früchten und Gewürzen. Im Mund gibt sich der Wein offen und sinnlich, mit Noten von Cassis und milden Gewürzen.

Flaschenform						Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons		
BORDELAISE TRADITION REFERENCE L+G REF2 (BT 043)						750	AT024725	3256811112457	3256811613558		
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1	8.64	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120

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.



355N1D

1/1