



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Classiques, AOC Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Lebendigkeit und die köstliche Frische dieses Weißweins aus Luberon stammen aus dem Marrenon-Weingut, das sich vollständig in einem herrlichen Regionalen Naturpark befindet, an den Hängen des Luberon-Massivs im Süden Frankreichs.

VORSTELLUNG

Dieser weiße Luberon 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

Diese Parzellen auf kalkhaltigen Mergelböden verleihen den dort wachsenden Trauben eine einzigartige Identität. Die Kombination aus mergeligen Böden und kalkhaltigem Reichtum schafft ein einzigartiges Terroir, das den Reben Tiefe und unterscheidbare Nuancen verleiht. Diese spezifischen klimatischen Bedingungen tragen dazu bei, Trauben von außergewöhnlicher Qualität zu formen und damit die authentische Essenz des Terroirs in jeder Traube einzufangen.

IM WEINBERG

Die Ernte, die in der ersten Septemberhälfte stattfindet, erfolgt nachts, um die aromatische Frische der Trauben zu bewahren. Diese nächtliche Ernte betont das Engagement, die delikaten Aromen und die optimale Qualität der Früchte einzufangen und verleiht dem Vinifikationsprozess eine sorgfältige Dimension.

WEINHERSTELLUNG

Vor dem Pressen erfolgt eine kurze Schalenmazeration, gefolgt von einer Gärung bei niedrigen Temperaturen zwischen 14 und 16°C. Diese sorgfältigen Schritte im Vinifikationsprozess tragen dazu bei, die subtilen Eigenschaften der Traube zu extrahieren und damit die Frische und aromatische Komplexität in jedem Schluck des resultierenden Weins zu bewahren.

REIFE

Der Wein wird ausschließlich in Tanks ausgebaut, eine sorgfältige Pflege, die bis zur Abfüllung fortgesetzt wird, um die Reinheit und authentische Ausdruckskraft der Eigenschaften der Traube zu bewahren.

REBSORTEN

Grenache blanc, Vermentino, Clairette, Ugni blanc

SERVIEREN

Am besten bei einer kühlen Temperatur zwischen 10 und 12°C genießen, entpuppt sich dieser Wein als idealer Begleiter für den Aperitif, perfekt kombiniert mit frischen Ziegenkäsestoasts oder mediterranen Fischen in Sauce.

ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre

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.



VERKOSTUNG

Mit einem kristallklaren Kleid in blassgelb mit glänzenden Reflexen bietet dieser Wein eine intensiv fruchtige Nase, dominiert von Aromen von Birne, Aprikose und Zitrusfrüchten. Am Gaumen vermischen sich fruchtige Aromen mit exotischen Noten, harmonisiert durch eine runde Struktur und unterstützt durch einen säuerlichen Rückgrat, das eine schöne Länge im Mund verleiht.

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.

