



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Exceptions, PETULA

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Cuvée PETULA vereint Kraft und Frische und ist damit ein echter Rosé Essensbegleiter.

VORSTELLUNG

1966 erbte Pétula Garcia, eine wohlhabende Brasilianerin, ein Waldhaus namens Marrenon, das im Herzen des Luberon-Massivs liegt. Dem Charme der Landschaft erlegen, ließ sie sich dort nieder und lud ihre Freunde aus der ganzen Welt ein, diese wenig bekannte Ecke der Provence zu entdecken. Dann bat sie die Winzer des Luberon, einen Wein für sie auszuwählen, den sie mit Marrenon signierte. Eine Hommage an die Geselligkeit, die Pétula belebte und die uns immer noch belebt!

DER JAHRGANG

PETULA hat eine tief lachsrosa Farbe und duftet nach kleinen roten Früchten, mit einem Hauch von Erdbeere (Maras des Bois) und Himbeere, begleitet von süßen Gewürzen. Eine aufrichtige und ausdrucksstarke Nase in Kombination mit der Frucht und leicht knackig. Der saftige und lebendige Geschmack macht diesen Wein zu einem Rosé mit Charakter. Er zeichnet sich durch seine Rundheit und die schönen Noten von roter Johannisbeere und Mango aus. Ein Rosé mit Kraft und Frische, der zu jeder Mahlzeit passt.

TERROIR

Eine Auswahl von Terroirs mit Kalksteinblöcken, die aus Weinbergen in einer Höhe von über 300 m mit einem sehr hohen Steinanteil ausgewählt wurden.

IM WEINBERG

Petula ist ein Terroir-Rosé mit einer drastischen Auswahl der Rebstöcke, die auf der physiologischen Funktion der Pflanze beruht. Die Ernte erfolgt etwa Mitte September, die Weinlese findet nachts statt.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Mazeration, sanftes pneumatisches Pressen. Alkoholische Gärung zwischen 14° und 16°C.

REIFE

4 Monate lang auf der Feinhefe gereift.

REBSORTEN

Syrah 95%, Grenache noir 5%

13 % VOL.

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

SERVIEREN

Kühl servieren, bei ungefähr 10°C. Dieser Wein passt gut zu einem provenzalischen Salat, zu Gemüse, geschmortem Fleisch oder Sushi.

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

Die Cuvée PETULA® hat ein intensives Rosé mit lachsfarbenen Reflexen und zeigt in der Nase Aromen kleiner roter Beeren, einen Hauch Gartenerdbeere und Himbeere, begleitet von würzigen Aromen. Sie präsentiert eine offene Nase, ausdrucksvoll fruchtig und leicht säuerlich. Im Mund gibt sich der Wein saftig – ein Wein mit Charakter. Charakterisierend sind auch seine Rundheit und seine überraschenden Noten von Mango und Johannisbeere. Dieser Rosé verbindet Fülle und Frische und ist daher ein perfekter Essensbegleiter.

Flaschenform					Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons			
BORDELAISE AMAZONE BAGUE PLATE					750	AT024944	3256811113911	3256811612612			
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										12,2*80*120

2/2

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.



H4NG1D