



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Crozes-Hermitage, AOP Crozes-Hermitage, Rouge AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Wir haben diese prestigeträchtigen Appellationen geformt und reifen lassen, wobei wir die anerkannten Markenzeichen unserer Weine beibehalten haben: Eleganz, Vollmundigkeit und Feinheit.

VORSTELLUNG

Die historischen Weinberge von Marrenon haben uns eine große Leidenschaft für die Rebsorten Syrah und Grenache auf unseren herrlichen Kalksteinböden verschafft. Die Kollektion "Les Belles Echappées" zeigt andere Ausdrucksformen durch die Erkundung neuer charakteristischer Terroirs.

TERROIR

Über dieses riesige Weinanbaugebiet erstreckt sich eine große Vielzahl an Böden. Mehrheitlich besteht der Boden aus dicken Kieselsschichten aus verschiedenen Eiszeiten, die mit rotem Ton vermischt sind. Daraus haben sich relativ flache Landschaften gebildet, die als Plateaus oder Terrassen bekannt sind. Die Appellation ist auf einem ausgedehnten Terroir entstanden. Es handelt sich um ein Gebiet mit zahlreichen Konvergenzen: Flüsse und klimatische Einflüsse. Durch das Zusammenspiel der fluvialen Ablagerungen sind ganz unterschiedliche Böden entstanden, wobei die Terrassen aus gewalzten Kieselsteinen, vermischt mit Ton, am weitesten verbreitet sind.

Diese komplexen Gegebenheiten können kapriziöse Jahrgänge hervorbringen, und das ist der Reiz dieser Appellation!

In Crozes-Hermitage wollten wir ein kühleres Terroir finden, wo der Syrah seit langem als einzige Rebsorte vorherrscht, allerdings in einem Gebiet mit Terrassen aus gewalzten Kieselsteinen und nicht aus Kalksteingeröll.

REBSORTE

Syrah 100%

14 % VOL.

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

SERVICE

Er kann bis zu 15 Jahren gelagert werden, schmeckt ideal zu Ente oder cremigem Käse und sollte bei 14 °C serviert werden.

ALTERUNGSPOTENTIAL

10 bis 15 Jahre

Flaschenform							Volumen (ml)	Artikelnummer		Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
BOURGOGNE CLASSIQUE BAGUE							750	AT024619		3256811115892	3256811615422
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	594	9	11	1.350	8.335	848	29.6	8.24	30,4*25,8*17,4	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.



VERKOSTUNG

Dieser Wein ist reichhaltig und sonnig, manchmal spiegeln sich die Mineralien der Gegend im Wein wider...aber die Frische unserer Gebiete verleiht ihm einen ganz besonderen Stil, der nicht zu marmeladig ist. Unser Verschnitt entspricht dem Marrenon-Stil und enthüllt blumige und frische Fruchtaromen. Der Wein ist rund und gehaktvoll im Mund.

Flaschenform						Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche		Barcode der Kartons	
BOURGOGNE CLASSIQUE BAGUE						750	AT024619	3256811115892		3256811615422	
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	594	9	11	1.350	8.335	848	29.6	8.24	30,4*25,8*17,4	12,2*80*120

