



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Merlot, , , Non millésimé

IGP Méditerranée, Frankreich

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

VORSTELLUNG

Dieser Merlot hat Aromen von roten Früchten, Himbeeren und ein Hauch von süßen Gewürzen.

TERROIR

Kalksteinfelsen am Fuße des Luberon-Massivs in einer Höhe von über 300 m.

IM WEINBERG

Die Ernte erfolgt zwischen Mitte und Ende September. Die Trauben werden geerntet, wenn sie voll ausgereift sind.

WEINHERSTELLUNG

Lange Mazeration, sanfte Extraktion zwischen 22° und 25°C.

REBSORTE

Merlot 100%

SERVIEREN

Zwischen 12° und 14°C servieren. Zu genießen mit exotischen oder provenzalischen Gerichten, gegrillten Koteletten mit Kräutern oder gefülltem Gemüse.

ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre

VERKOSTUNG

Bei diesem purpurrot glänzenden Wein erscheint in der Nase ein intensiver Duft frischer Früchte (Himbeere, Heidelbeere) und Süßholz. Im Mund gibt sich der Wein weich und gut strukturiert, man findet die Aromen der roten Früchte in schöner Harmonie wieder.

Flaschenform					Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche		Barcode der Kartons	
BORDELAISE TRADITION REFERENCE L+G REF2 (BT 043)					750		AT024433		3256811113546		3256811612643	
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	8.65	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.



Y13NNID