



## 2020 Classique Ventoux Rosé

Artikelnummer	00103720
Erzeuger	Marrenon
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Rhône
Rebsorten	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Farbe	rosé
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6

### Beschreibung

Farbe: helles, glänzendes Rosé  
Duft: duftiges Bouquet mit feinen Aromen von roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen), floralen Anklängen und einem Hauch von Zitrus  
Geschmack: am Gaumen duftig, frisch und lebendig mit schöner Länge im Finale

### Serviervorschlag

zum Aperitif, als Begleiter kleiner Tapas und Antipasti, zu gegrilltem Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel oder auch einfach so als feines Gläschen auf der Sommerterrasse

Alkoholgehalt	13.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

### Herstellung

Um ihre duftige Rebsortenfrucht und Frische maximal zu bewahren, werden Grenache und Syrah in den kühlen Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, sofort gepresst und die Moste nun sehr kühl, bei Temperaturen um die 14 bis 16 °C im Edelstahltank vergoren. Diese konsequente, kontrollierte Kühlung von der Lese bis zur Vergärung schützt Trauben und Moste vor Oxidation und bewahrt somit ihre aromatische Fülle und Frische. Aus demselben Grund werden die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung bereits früh auf die Flaschen gefüllt und bald darauf zum Genuss freigegeben.

### Weinnotiz

Der 1912 Meter hohe Mont Ventoux, auch Riese der Provence genannt, hat deutlichen Einfluss auf die aromatische und phenolische Reife der Trauben, die an seinen Ausläufern wachsen. Zwischen Dentelles de Montmirail, dem Gebirgsmassiv der Vaucluse und Mont Ventoux (oder auch nur Ventoux) sind die Reben einerseits vor einem allzu kräftigen Mistral geschützt, genießen andererseits aber auch die bereits im August und September kühlen Nächte, die die Hangzeiten der Trauben am Stock verlängern und ihnen damit viel Zeit geben, elegante, fruchtige Aromen zu entfalten und zugleich ihre charakteristische Frische zu bewahren. Die Appellation Ventoux erstreckt sich östlich der Rhône, zwischen Vaison-la-Romaine im Norden und Apt im Süden, und die Qualität ihrer Weine verdankt sich nicht zuletzt dieser Lage: ihrer Topographie und dem Zusammenspiel

ihrer vielfältigen Böden mit den sowohl mediterranen als auch gebirgstypischen Klimaeinflüssen. Die Weinberge von Marrenon liegen an den ersten Ausläufern des Vaucluse Gebirgsmassivs. In bis zu 400 Metern Höhe wachsen die Reben im Hinterland von Apt, je nach Sorte auf armen Böden aus Kalk und Sandstein, auf etwas fetterem Ton und Mergel oder auch lose abgelagertem Felsschotter. Mindestens ebenso bestimmend wie die Formation der Böden ist der Wind. In den höchsten Lagen bläst er als kräftiger Westwind durch die Weinberge, doch talwärts schwächt er nach und nach ab. Seine Wirkung ist insbesondere in der Reifephase beeindruckend, wenn der Wechsel von warmen Tagen und windkalten Nächten die Lese auf nahezu nördliche Daten hinauszögert und damit den Weinen ihre berühmte Balance von Eleganz und rassischer Frische, ihre feine Frucht und Finesse verleiht.

#### Zutaten

EAN-Code	3256811114109
EAN-Code Karton	3256811613923
Inverkehrbringer	Marrenon 84240 La Tour d'Aigues Frankreich