



## Gardarèm AOC Luberon 2021

Marrenon

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Rhône
<b>Produzent</b>	Marrenon Luberon
<b>Ausbau</b>	Zweijähriger Ausbau in 100% neuen Fässern
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	bis 18 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Syrah
<b>Artikel-Nr</b>	42535222

### Bemerkungen

Ja, dieses erträumte Land, diesen Luberon, werden wir, die Winzer von Marrenon, bewahren und schützen. Für uns, für Sie, für unsere Kinder und für unsere Vorfahren, die es gezeichnet haben. Diese Symboldörfer sind von unserer Lebensart geprägt. Dieser reine Berg, dessen geheime Quellen eine menschliche Kampagne nähren, wird von der Weinrebe geschrieben. Ja, über unseren verrücktesten Wein hinaus, über den Wunsch, den Geschmack des Luberon zu ernten und seine Zartheit einzufangen, gibt es eine Botschaft in dieser Flasche: Gardarèm! 2 grosse Terroirs: Auf der Südseite des Luberon befinden sich Parzellen mit Kalksteinsplittern in einer frühen Zone und Parzellen in 500 m Höhe auf Lehm-Kalk-Böden mit sehr hohem Steinanteil. Auf der Nordseite befinden sich die Weinberge auf 400 m Höhe in nördlicher Ausrichtung mit ton- und kalkhaltigen Böden.

### Passt zu

2 Stunden vor dem Servieren dekantieren. Dieser Wein sollte bei einer Temperatur zwischen 16 und 18 °C serviert werden. Dieser Rotwein aus dem Luberon passt perfekt zu einer Entenbrust mit Pfeffer, einem Tournedos Rossini oder einem Risotto mit Trüffel

# Degustationsnotizen

---

Die Farbe ist glänzend, intensiv mit violetten Reflexen. In der Nase Cassislikör, Haselnuss, heller Tabak, Edelholz und schwarzer Pfeffer. Im Mund ein voller Auftakt, der sich mit Noten von Cassis, reifen Früchten und Lakritze öffnet, dann Röstnoten und schwarzer Pfeffer, die Materie ist dicht mit präsenten, aber gut abgerundeten Tanninen, der Abgang ist extrem lang, getragen von Pfeffer- und Veilchennoten. Es ist ein kräftiger Wein mit einer gewissen Süsse.