



# Grand Marrenon Blanc AOP Luberon 2023

Marrenon

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Rhône
<b>Produzent</b>	Marrenon Luberon
<b>Ausbau</b>	Der Wein wird zu 70% im Tank und zu 30% in Barriques ausgebaut.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Genussphase</b>	bis 5 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	12° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 %
<b>Traubensorten</b>	Grenache Blanc 30 %, Vermentino 60 %
<b>Artikel-Nr</b>	42503223

## Bemerkungen

Die Cuvée Grand Marrenon stammt aus Weinbergspartellen mit aussergewöhnlichen Terroirs. Kleine Parzellen, die unter unseren besten Terroirs ausgewählt wurden, befinden sich an den steinigen, ton- und kalkhaltigen Hängen des Luberon und bringen natürlich geringe Erträge, 30hl/ha, hervor.

## Passt zu

Bei 12 °C servieren. Er passt hervorragend zu einem Omelett mit schwarzen Trüffeln oder Langusten auf Armoricaïne-Art.

## Degustationsnotizen

Die Palette drückt ein blumiges und fruchtiges Register mit Nuancen von weissen Blüten (Weissdorn, Akazie) aus, die durch Noten von reifen gelben Pfirsichen ergänzt werden. Die Wahrnehmung des Holzes ist leicht und gut integriert. Am Gaumen entwickelt sich eine ausgewogene Textur, die Noten von geschmolzenem Holz und Honig entwickelt. Das Ensemble ist schneidig auf einem guten Fett, das von einer Säure mit schönem Glanz abgelöst wird. Der Abgang enthüllt Röst- und Vanillenoten.