



# Grand Marrenon Rouge AOC Luberon 2022

Marrenon

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Rhône
<b>Produzent</b>	Marrenon Luberon
<b>Ausbau</b>	Ausbau ohne Abstich in Fässern aus französischer Eiche
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Grenache / Garnacha 20 %, Syrah 80 %
<b>Artikel-Nr</b>	42531222

## Bemerkungen

Die Cuvée Grand Marrenon stammt aus Weinbergspartellen mit aussergewöhnlichem Terroir. Parzellen, die auf dem charakteristischen Boden des Luberon ausgewählt wurden, der aus kalkhaltigen Lehm- und kieseligen Geröllböden besteht. Die Weinstöcke sind über 30 Jahre alt.

## Passt zu

Ideal zu Lammgerichten, geschmortem Rind oder gereiftem Hartkäse. Auch hervorragend zu mediterraner Küche mit Oliven oder Kräutern.

## Degustationsnotizen

Der Wein hat eine schöne, intensive rubinviolette Farbe, die typisch für eine hohe Konzentration ist. Die Nase ist ausdrucksstark, lecker und sehr schmeichelhaft mit Noten von reifen, kandierten Früchten und hellem Tabak. Der Mund wird komplexer mit dem Schmelz des Holzes, das sich mit Noten von Leder und schwarzer Olive

vermischt. Schöne Fülle aufgrund der aromatischen Intensität, unterstützt durch die Konzentration der Tannine, die gut strukturiert und integriert sind und keine Aggressivität aufweisen. Das Ensemble ist reich und seidig.