



Inventa Le Grès AOC Ventoux 2020

Marrenon

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Frankreich, Rhône |
| Produzent | Marrenon Luberon |
| Ausbau | 24 Monate in Barriques ausgebaut, 10% neue Fässer. |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2020 |
| Genussphase | bis 15 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 16 - 18° C |
| Alkoholgehalt | 16 % |
| Traubensorten | Syrah 15 %, Grenache / Garnacha 85 % |
| Artikel-Nr | 42533220 |

Bemerkungen

INVENTA, das lateinische Wort für „Entdeckung“, ist eine Einladung, sich vom aussergewöhnlichen Potenzial einiger Parzellen unserer Weinberge überraschen zu lassen. Diese sorgfältige Parzellenarbeit, die seit Jahren durchgeführt wird, spiegelt in diesen Cuvées ein grosses Terroir wider: kalkhaltige Böden mit hohem Steinanteil. Sie stressen nicht bei grosser Hitze, verleihen den Rebstöcken jedoch nur wenig Kraft. Die Weine sind dicht, mit einer schönen Mineralität, ohne übermässig dicht zu sein.

Passt zu

Dieser Wein wird eine perfekte Ergänzung zu einem Dessert mit Kirschen und Schokolade (mit einem hohen Kakaoanteil) sein, aber auch zu einem Kalbsfilet Mignon mit Trüffel oder einem gereiften Rindersteak.

Degustationsnotizen

Die Nase beeindruckt mit intensiven Himbeeraromen, die durch dezente Noten von Leder und Gewürzen unterstrichen werden. Der Auftakt enthüllt eine intensive Fruchtigkeit, eine ausgeprägte Süsse, flüchtige Nuancen von Marshmallow und einen

anhaltenden Himbeerlikör, während der Geschmack von Feinheit, Länge und Reinheit der Frucht bestimmt wird. Die Grosszügigkeit wird von Tanninen eingerahmt, die im Abgang zarte Leder- und Tabaknoten hervorheben.