



## Inventa Le Roc AOC Luberon 2021

Marrenon

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Rhône
<b>Produzent</b>	Marrenon Luberon
<b>Ausbau</b>	Barrique-Ausbau für 18 bis 24 Monate mit 30% neuen Fässern.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Syrah
<b>Artikel-Nr</b>	42532221

### Bemerkungen

Le Roc ist ein Wein aus Syrah-Parzellen, die am Fusse eines unserer wunderschönen Dörfer im Norden des Massivs liegen und von einer Kalksteinklippe dominiert werden. Eine nach Nordosten ausgerichtete Lage, ein kaltes Klima und eine langsame, späte Reife verleihen diesem Wein eine schöne Spannung, eine strahlende Frische und ein Holzaroma, das Kraft und Finesse vereint. Le Roc stammt aus Syrah-Parzellen, die am Fusse des wunderschönen Dorfes Saignon liegen, das von einer Kalksteinfelsenwand dominiert wird. Eine nach Norden ausgerichtete Lage, ein kaltes Klima, eine langsame und späte Reife verleihen diesem Wein eine schöne Spannung, eine strahlende Frische, mit einer Kombination aus Holznoten, die Kraft und Finesse vereinen.

### Passt zu

Dieser Wein passt perfekt zu einem Wildschweinragout mit Kartoffelstampf mit Trüffeln oder einem Schokoladenkuchen.

### Degustationsnotizen

Die Nase ist sehr rein. Einige Noten von Sauerkirschen vermischen sich mit einem sehr weichen und delikaten Röstaroma. Der Mund ist strahlend, immer mit dieser

aromatischen Reinheit im Hintergrund. Das Ganze ist vibrierend und von Sauerkirschen geprägt. Die Tannine sind strukturiert, pudrig, nur präsent, um die aromatische Entfaltung im Mund zu begleiten. Der Abgang ist von Kakaoaromen geprägt.