

2017

Marrenon Doria Luberon AOC



Artikelnummer	00103917
Winzer	Marrenon
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Rhône
Rebsorten	Vermentino: 60%, Grenache Blanc: 30%, Rousanne: 10%

Beschreibung:

Farbe: klares Strohgelb mit silbrigen Glanzlichtern

Duft: in der Nase aromatisch intensiv und vielschichtig mit Noten von gelblichfleischigen Früchten (Pfirsich, Nektarine), feinen Kräutern und Gewürzen, zarte Anklänge von Sahnekaramell erinnern an den teilweisen Ausbau im Eichenholz

Geschmack: am Gaumen samtweich mit elegantem Säure-Süße-Spiel, Aromen von Zitrone, gerösteten Nüssen und Honig unterstreichen die sanfte Fülle am Gaumen, rund und harmonisch ausgewogen mit schöner Länge

Serviervorschlag:

eleganter Aperitif oder Speisenbegleiter zu Geflügel, gebratener Kalbsnuss an Pilz-Rahmsauce, Omelette mit schwarzen Trüffeln oder Languste à l'armoricaine (in pikanter Weißwein-Tomatensauce)

Alkoholgehalt	13.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Trauben werden Anfang Oktober in den kühlen Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier alle Rebsorten zusammen vinifiziert. Dazu lässt man die Trauben zunächst kurze Zeit kaltmaischen, um erste Aromen und strukturgebende Phenole aus den Beerenhäuten zu extrahieren, und leitet sie dann in die pneumatischen Pressen weiter. Zwanzig Prozent der sanft abgepressten Moste werden zur Vergärung ins Eichenfass gelegt (dreißig Prozent neues Holz) und die Weine im Anschluss für sechs Monate im Eichenfass ausgebaut, die restlichen achtzig Prozent der Moste vergären bei kühlen Temperaturen um die 12 bis 14 °C im Edelstahltank. Beide Partien, Holz und Edelstahl, werden dann miteinander vermählt und als Doria auf die Flaschen gefüllt.

Boden

Kalk- und Lehmböden mit fossilem Muschelkalk

Weinnotiz

Das Weinbaugebiet Luberon bildet die natürliche Grenze zwischen Provence und Vaucluse, umgrenzt von Luberon Bergmassiv und Vallée du Cavalon

oder (noch präziser) den Flüsschen Durance und Coulon. Formal gehört die Appellation zur einige Kilometer weiter westlich fließenden Rhône. Doch ihre Landschaft ist bereits unverkennbar provenzalisch geprägt. Die Reben wachsen auf vielfältig formierten, meist uralten Böden: Gebirgskalkstein, Mergel und Kalk-Lehm verleihen den Weinen Struktur und eine reife, aromatische Frucht, Sandlehmböden, die sogenannten Safres, erinnern an die urzeitliche Ausbreitung der Meere und bringen angenehm weiche, zugängliche Weine hervor, während auf Schiefermergel und miozäner Molasse Weiß- wie Rotweine eine wunderschöne, harmonische Fülle entfalten.

Neben dieser Vielfalt der Böden genießen die Reben im Luberon auch ein besonderes, bereits von der erhöhten Lage geprägtes Klima. In 160 bis 450 Metern Höhe herrschen deutliche Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen, die eine langsame aromatische wie phenolische Reife der Trauben unterstützen und zugleich ihre markante Frucht und Frische bewahren. Die Nähe der Provence lässt sich an jährlich rund 320 Sonnentagen ablesen, die nicht nur Maler und Urlauber inspirieren, sondern auch Trauben zur Bestleistung anspornen. Last, but not least liegen die Luberon-Weinberge über einem riesigen unterirdischen Wasserreservoir, das die tief wurzelnden Reben bei Trockenheit ausreichend versorgt.

Syrah und Grenache noir geben bei den roten Rebsorten den Ton an, bei den Weißweinen dominieren Vermentino (im Süden Frankreichs auch Rolle genannt) und Grenache blanc, die alle jeweils auch mit anderen Sorten vermählt werden können zu fein nuancierten Weinen, mineralisch, saftig frisch und fruchtbetont, mal sanft und süffig, mal kraftvoll konzentriert, doch immer ausgewogen und harmonisch. Weine für pures Trinkvergnügen!

Inverkehrbringer:	Marrenon 84240 La Tour d'Aigues Frankreich
EAN-Code	3256811113515
EAN-Code Karton	3256811613381