

2016

Marrenon Sepia Luberon AOC



Artikelnummer	00104016
Winzer	Marrenon
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Rhône
Rebsorten	Syrah: 70%, Grenache Noir: 30%

Beschreibung:

Farbe: intensives dunkles Rubinrot mit purpurnen Glanzlichtern

Duft: in der Nase elegant und duftig mit zarten Aromen von roten und schwarzen Früchten (Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren), Anklängen von Zimt und feiner Vanille

Geschmack: am Gaumen saftig, konzentriert und lang mit seidigem Tannin und wunderschöner Balance von roter Frucht, Noten von Veilchen, Lakritz und zarter Eichenholzwürze

Serviervorschlag:

köstlicher Speisenbegleiter zu geschmortem Rindfleisch, gefüllter Kalbsbrust, gegrillten Schweinerippchen, Kurzgebratenem, Ratatouille, pikanten Nudelgerichten (Lasagne, Cannelloni) oder gereiftem Käse

Alkoholgehalt	14.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Trauben werden Ende September gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier binnen fünfzehn bis 28 Tagen bei kontrollierten Temperaturen um die 23 °C auf der Maische vergoren. Nur die Vorlaufweine werden dann abgezogen und zwanzig Prozent für sechs Monate zur Reife ins Barrique gelegt, die übrigen achtzig Prozent werden im Tank ausgebaut, zuletzt beide Partien (Fass und Tank) vermählt und als Sépia 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 Cavallon 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	3256811113508
EAN-Code Karton	3256811613466