Estandon Lumière: Das Licht der Provence im Glas

05.05.2026, 10:15 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Vinergie GmbH*



Estandon Lumière - der Rosé aus der Provence ist ein ideale Partner an warmen Sommertagen.

Mit den ersten warmen Tagen beginnt die Hochsaison für Roséweine. Top-Rosés kommen aus der sonnenverwöhnten Provence, die heute weltweit führend in der Produktion hochwertiger Roséweine ist.

Der Rosé *Lumière* zählt seit Jahren zu den Aushängeschildern der provenzalischen Genossenschaft Estandon, die sich auf die Roséwein-Herstellung spezialisiert hat – 92 % der Gesamtproduktion von Estandon entfallen auf Rosés. In Frankreich zählt *Lumière* zudem zu den meistverkauften Provence-Rosés im Lebensmitteleinzelhandel (Platz 7 nach Absatz, Quelle: Circana 2025). Das unterstreicht die hohe Marktakzeptanz und die kontinuierlich wachsende Bekanntheit der Marke.

Das charakteristische Licht der Provence
Der Name ist Programm: Die Cuvée *„Lumière“* (dt. Licht) fängt das unverwechselbare Licht Südfrankreichs ein. Frisch und lebhaft wirkt das hell leuchtende Rosé des *Lumière* – so leuchtend wie das Licht der Provence, das schon zahlreiche Maler wie Cezanne oder van Gogh inspirierte. Im Glas zeigt sich der Rosé hell leuchtend und brillant. Stilistisch überzeugt der *Lumière* mit einem präzisen Profil: aromatisch, frisch und getragen von einer fein mineralischen, leicht würzigen Spannung.

Auch optisch setzt der Wein Akzente: Die elegant gestaltete Flasche mit dem markanten Boden unterstreicht den Premiumanspruch und sorgt für hohe Wiedererkennbarkeit am Point of Sale.

Das Terroir der „grünen Provence“
Die Trauben für die Cuvée (Grenache, Cinsault, Syrah) stammen aus dem hügeligen Hinterland der sogenannten „Provence verte“ (grüne Provence) im Departement Var. Pittoreske Dörfer, Weinberge, Olivenhaine und Lavendelfelder prägen die Landschaft. Mit der Cuvée *Lumière* lädt Estandon dazu ein, diese grüne Provence zu entdecken.

Die Weinberge liegen in der Appellation Coteaux Varois en Provence, die seit 1993 als AOC klassifiziert ist und hierzulande noch als Geheimtipp gilt. Geologisch gehört das Gebiet zur „Provence calcaire“, geprägt von Kalkstein- und Kalklehmformationen mit Anteilen von Kies und Feuerstein. Die Rebflächen befinden sich überwiegend in Höhenlagen

zwischen 350 und 500 Metern. Gebirgszüge schützen vor maritimen Einflüssen und schaffen ein vergleichsweise kontinentales Klima mit warmen Sommern und kühlen, zum Teil strengen Wintern.

Auch die Parzellen für den *Lumière* liegen auf ausgewählten Lagen in bis zu 400 Metern Höhe. Unter diesen Bedingungen können die Trauben ihre optimale phenolische Reife erreichen, wobei sie zugleich eine angenehme Säure bewahren. Ideale Bedingungen für einen Rosé mit Frische, Struktur und aromatischer Präzision.

Ein Wein für gemeinsame Genussmomente
Mit seiner feinen Aromatik von kleinen roten Früchten und rosa Grapefruit ist dieser Rosé der ideale Begleiter für gesellige Momente mit Freunden oder der Familie. Fein und elegant ist *Lumière* ein idealer Sommerwein, er passt hervorragend zu leichten sommerlichen Gerichten wie einem bunten Salat, zu Tapas oder zu Fisch. Ebenso überzeugt er als eleganter Aperitif – und steht damit exemplarisch für den modernen Provence-Rosé: stilvoll, zugänglich und vielseitig einsetzbar.

Bezugsquelle: Estandon Lumière, ca. 10,50 € bei Wein & Mehr (https://www.wein-und-mehr.de)

Textbuero Pluemer

Richard Wagner Str. 34a
65193 Wiesbaden
Deutschland

Portrait

Redaktionsbüro für Weine, Genuss und Lifestyle

Pressekontakt

Textbuero Nicole PluemerRichard Wagner Str. 34a
65193 Wiesbaden
Deutschland

www.textbuero-pluemer.de

News-ID: 1310953 • Views: 627 (Stand: 03.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:
https://www.openpr.de/news/1310953/Estandon-Lumire-Das-Licht-der-Provence-im-Glas.html