

2018 Nature

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Auch im Jahrgang 2018 hat sich der Kellermeister von der Domaine des Féraud -Pierre Moser- entschieden, zum zweiten mal einen Wein ohne Schwefel abzufüllen. Nachdem man bereits Jahr für Jahr die SO₂ Mengen reduziert hat, war es an der Zeit diesen letzten Schritt zu gehen. Die wichtigste Voraussetzung dafür ist eine penible Arbeit im Weinberg und im Keller. Denn nur aus gesundem Lesegut lässt sich ein klarer, naturbelassener Wein keltern. Um keine ungewünschten mikrobiologischen Prozesse im Wein zu bekommen, wurde Epyca verwendet, ein biologisches Produkt aus Traubenkernen, welches ähnlich haltbar machende Eigenschaften wie Schwefel aufweist. Nun, es muß keine Glaubensfrage bezüglich der Berechtigung für "Naturwein" sein, aber letztlich bekommt dieser Syrah (mit 10 mg freiem Schwefel pro Liter) eine andere Aromatik. Er wird fruchtiger, komplexer, wilder und eigenständiger. Es ist vor allem das Andere, das sattere Mundgefühl was uns so überzeugt. Ein dichter, frischer Rotwein mit viel Würze und Stoff.

Rebsorte Syrah	Region Provence	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Côtes de Provence AOP	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Kiesel, Quarzit, Sand	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau Im 30hl Holzfass der Ku?ferrei „François Frères"	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Kork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Der Hamburger Markus Conrad hatte schon immer ein Faible und eine Leidenschaft für Wein. Doch damit war es nicht genug. Nach dem Kauf eines Hauses inmitten des Naturschutzgebietes Plaine des Maures in der Provence, packte ihn der Entschluss selbst Produzent zu werden. Im Jahre 2011 übernahm er die alteingesessene Domaine des Féraud in Vidauban, 30 km nördlich von St. Tropez mit 25 Hektar Weinbergen, die er Schritt für Schritt auf biologischen Anbau umstellte. Den Schwerpunkt seiner Arbeit bilden die klassischen Roséweine, welche die Provence auf der ganzen Welt berühmt gemacht haben.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.