

2016 Grande Cuvée

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Aus den ältesten Reben der Domaine, die zwischen 50 und 70 Jahre alt sind, wird der wichtigste Rotwein des Hauses gekeltert. 80% Cabernet Sauvignon und 20% Syrah überzeugen mit einem kräftigen Duft von dunklen schwarzen Früchten, Gewürzen und Veilchen im Glas. Ein intensiver Geschmack mit satten Tanninen verspricht eine Zukunft von 5 - 10 Jahren. Die Partien wurden separat und teilweise mit Stielen und Stengeln vinifiziert. Danach reifte der Wein für 18 Monate in teilweise neuen (20%) und gebrauchten Barriques, sowie Demi Muids (600 Liter) der berühmten Kufereien Seguin Moreau, Francois Frères und Stockinger.

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Syrah	Region Provence	Restzucker 0,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Côtes de Provence AOP	Säure 3,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalkstein, Kiesel, Quarzit, Sand	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban
Höhe über N.N. 50 Meter	Ausbau 18 Monate in neuen (20%) und gebrauchten Barriques und Demi Muids (600 Liter)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	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.