

ROSÉ „ROBERTA“

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Klassischer blaßrosafarbender Provence Rosé, fruchtig, in erster Linie finden sich Sauerkirschen und Johannisbeeren im Duft, aber auch etwas Zitrus. Im Geschmack angenehm trocken und mit saftig frischen Trinkfluss ausgestattet. Ein Wein der viel Qualität für seinen Preis zeigt.

ANBAUGEBIET Provence	CHARAKTER Fruchtig, würzig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Pays des Maures IGP	HÖHE ÜBER NN 60 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Mediterran, beeinflusst vom Mistral-Wind	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	FERMENTATION Handgelesen, schonend mit Rappen gepresst und im Edelstahltank vergoren.	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalksteinuntergrund, Kiesel, Quarzit und Sand	REBSORTE Cinsault, Cabernet Franc und Rolle (Vermentino)	AUSBAU Im Edelstahltank und teilweise im klassischen, provencialisches 50- 75 hl Betonbinde ausgebaut.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 14 °C



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. Das Weingut war lange in den Händen diverser Familien aus Bordeaux, was an Peter Mayles Bestseller „Ein guter Jahrgang“ denken lässt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.