

ROSÉ „ARÔMES DES MAURES“

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Aus den besten Parzellen und Partien wird dieser köstliche Rosé gekeltert. Das ist sozusagen der Parade-Rosé der Kollektion. Er wurde 4 Monate in gebrauchten Barriquefässern gereift. Das verleiht ihm Komplexität, aber hinterlässt keine störenden Holzfassnoten. Er hat ein saftiges, frisches Mundgefühl und einen trockenen intensiven Geschmack. Klasse!
3000 Flaschen

ANBAUGEBIET Provence	CHARAKTER Fruchtig, balsamisch, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Côtes de Provence AOP	HÖHE ÜBER NN 60 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran, beeinflusst vom Mistral-Wind	ZERTIFIZIERUNG „Agriculture biologique“ (Ecocert)	FERMENTATION Schonend gepresst, spontan mit natürlichen Hefen in gebrauchten Barriques vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalksteinuntergrund, Kiesel, Quarzit und Sand	REBSORTE Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rolle	AUSBAU Ausbau für 4 Monate in gebrauchten, französischen Barriques (2.- 3. Belegung)	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.