

ROSÉ „CUVÉE PRESTIGE“

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Ein köstlicher Rosé, wenig trocken, erfrischend, animierend, belebend, kräuterig! Die Liste der Adjektive ist lang und könnte sogar noch viel länger sein. Dieser Wein ist Poesie im Glas. Zusammenfassend bleibt eines zu sagen: Warum viel Geld für gehypte Provence Rosé ausgeben, wenn es diesen gibt? Dieser Duft nach Limone, Pfirsich, Rosen, Erdbeeren und getrockneten Kräutern! Schmeckt nicht nur im Urlaub, sondern auch zuhause. Perfekt zu Oliventapenade, gebratenen Salzwasserfisch oder einem Ratatouille.

ANBAUGEBIET Provence	CHARAKTER Fruchtig, kräutrig, 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 Weissweinglas
KLIMA Mediterran, beeinflusst vom Mistral-Wind	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	FERMENTATION Schonend gepresst, spontan mit natürlichen Hefen in Edelstahltanks vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalksteinuntergrund, Kiesel, Quarzit und Sand	REBSORTE Cinsault, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Rolle	AUSBAU Im Edelstahltank und teilweise im klassischen, provencalischen 50- 75 hl Beton- gebinde 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.