WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

VIELLE SYRAH „INDIGÈNE“

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE , FRANKREICH

DOMAINE DES FÉRAUD

Aus den ältesten Reben der Domaine (80% Syrah, Pflanzjahr 1981 und 20% Cabernet Sauvignon, Pflanzjahr 1951). Spontanvergoren und 15- 18 Monate in neuen und bis zu zwei Jahre alten Barriques ausgebaut. Ein Kraftpaket mit einer intensiven klaren Frucht und traumhaften Noten von schwarzen Oliven, Veilchen, Holunderbeeren, schwarzem Pfeffer, am Gaumen hat er einen feinen Schmelz und eine feste, kühle Gerbstoffnote, ein sehr gelungenes Debut dieses Prestigeweines.

ANBAUGEBIET Provence	**CHARAKTER** Fruchtig, würzig, komplex	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 -10 Jahre
APPELLATION AOP Côtes de Provence	**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, FR-BIO-01	**FERMANTATION** Handlese, mit 20% Rappen und natürlichen Hefen spontan in provencalischen Beton- und Edelstahltanks vergoren	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Kalksteinuntergrund, Kiesel, Quarzit und Sand	**REBSORTE** Syrah und Cabernet Sauvignon	**AUSBAU** Für 15- 18 Monate in neuen und 1- 2 Jahre alten Barriquefässern (Von Seguin Moreau) ausgebaut	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16 - 18° 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.