

CARLOTTA

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Knackig, aromatischer Einstiegswein der jung getrunken am besten schmeckt. Zitrusfrüchte, Apfel und Kräuternoten im Duft. Am Gaumen leicht und erfrischend. Klassischer „Cool Ferment“ der perfekt zu Meeresfrüchten passt oder als Apero getrunken werden sollte.

ANBAUGEBIET Provence	CHARAKTER Fruchtig, floral, 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 Schonend gepresst und mit natürlichen Hefen im Edelstahltank vergoren.	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalksteinuntergrund, Kiesel, Quarzit und Sand	REBSORTE Chardonnay und Sauvignon Blanc	AUSBAU In Edelstahltanks ausgebaut	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12 °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.