

# 2019 Nature - Syrah

## DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Auch im Jahrgang 2019 hat sich der Kellermeister von der Domaine des Féraud -Pierre Moser- entschieden, zum dritten mal einen Wein ohne Schwefel abzufüllen. Nachdem man bereits Jahr für Jahr die SO<sub>2</sub> Mengen reduziert hat, war es an der Zeit diesen letzten Schritt zu gehen. Die wichtigste Voraussetzung dafür ist eine penible Arbeit im Weinberg und im Keller. Denn nur aus gesundem Lesegut lässt sich ein klarer, naturbelassener Wein keltern. Um keine ungewünschten mikrobiologischen Prozesse im Wein zu bekommen, wurde Epyca verwendet, ein biologisches Produkt aus Traubenkernen, welches ähnlich haltbar machende Eigenschaften wie Schwefel aufweist. Nun, es muß keine Glaubensfrage bezüglich der Berechtigung für "Naturwein" sein, aber letztlich bekommt dieser Syrah (mit 10 mg freiem Schwefel pro Liter) eine andere Aromatik. Er wird fruchtiger, komplexer, wilder und eigenständiger. Es ist vor allem das Andere, das sattere Mundgefühl was uns so überzeugt. Ein dichter, frischer Rotwein mit viel Würze und Stoff.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Provence	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Côtes de Provence AOP	<b>Säure</b> 3,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalkstein, Kiesel, Quarzit, Sand	<b>Anbau</b> Bio, FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban
<b>Höhe über N.N.</b> 60 Meter	<b>Ausbau</b> Im 30hl Holzfass der Kufferei „François Frères“	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Kork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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. Den Schwerpunkt seiner Arbeit bilden die klassischen Roséweine, welche die Provence auf der ganzen Welt berühmt gemacht haben.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.