

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, kräuterig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Côtes de Provence AOP	HÖHE ÜBER NN 100 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Mediterran, beeinflusst vom Mistral-Wind	ZERTIFIZIERUNG „Agriculture biologique“ (Ecocert)	FERMENTATION Bei kontrollierter Temperatur im Edeltank fermentiert	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kiesel, Quarzit, Sand	REBSORTE 53% Cinsault, 23% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 2% Syrah, 7% Rolle	AUSBAU Im Edeltank ausgebaut	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 14 °C



Der Hamburger Marcus Conrad hatte schon immer ein Faible und eine Leidenschaft für Wein. Doch damit war es nicht genug. Nach dem Kauf eines Hauses 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 24 Hektar Weinbergen und teilweise alten Reben. 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.