

# 2017 Grande Cuvée Rouge

DOMAINE DES FÉRAUD - PROVENCE, FRANKREICH



Aus den ältesten Reben der Domaine, die zwischen 50 und 70 Jahre alt sind, wird der wichtigste Rotwein des Hauses gekeltert. 80% Cabernet Sauvignon und 20% Syrah überzeugen mit einem kräftigen Duft von dunklen schwarzen Früchten, Gewürzen und Veilchen im Glas. Ein intensiver Geschmack mit satten Tanninen verspricht eine Zukunft von 5 - 10 Jahren. Die Partien wurden separat und teilweise mit Stielen und Stengeln vinifiziert. Danach reifte der Wein für 15 Monate zu 80% in teilweise neuen und gebrauchten Barriques der berühmten Käferei Seguin Moreau.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Sauvignon, Syrah	<b>Region</b> Provence	<b>Restzucker</b> 1,3 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> 3,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalkstein, Kiesel, Quarzit, Sand	<b>Anbau</b> Bio, FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Des Féraud, FR-83550 Vidauban
<b>Höhe über N.N.</b> 50 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in Barriques & Demi Muids (20% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<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.