

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ, DOMAINE DES FÉRAUD



DOMAINE DES
FÉRAUD



 **Domaine des Féraud**

 **Frankreich**
Provence

 **trocken**

 **41% Grenache, 23% Syrah, 17% Cabernet Sauvignon, 13% Cinsault, 6% Rolle**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit zarter Lachsfarbe und einem Bouquet von roten Beeren und floralen Noten begeistert diese Cuvée. Am Gaumen zeigt der Rosé sich frisch und ausgewogen und mit elegantem Abgang. Ein wahrer Genuss für Rosé Liebhaber.



Speiseempfehlungen

Rind
Pasta
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel
Risotto
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

7.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton 3770008224049
3770008224186

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 6.0 g/L

Restzucker 0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben.
Konservierungsstoffe und Antioxidantien : Sulfite , lösliches Casein oder Erbsenprotein.
Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-)
Stabilisatoren: Bentonit
Abfüllung unter Schutzatmosphäre:
Stickstoff

Energiegehalt 290 kJ / 70 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.6 g

Zuckergehalt 0.0 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Domaine des Féraud
83550 Vidauban
FR



DOMAINE DES FÉRAUD

WEINNOTIZ

Vom Aperó mit Aioli und Tapenade bis zur knusprigen Beerentarte, dazwischen bunte Salate, Quiche oder Ratatouille, Fisch, helles Fleisch und Gemüse vom Grill, Pasta, Risotto mit Meeresfrüchten oder wildwürziger Schafs- und Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

Reben, soweit das Auge reicht, es duftet nach wildem Thymian, die Grillen zirpen und im Kühler wartet ein Fläschchen Rosé ... Willkommen in Vidauban, willkommen auf der Domaine des Féraud! Im ruhigen Hinterland der Côte d'Azur genießen wir die Provence mit allen Sinnen. Am liebsten konzentriert in den wundervollen Féraud-Bioweinen. Die Cuvée Prestige vermählt die klassischen südfranzösischen Rebsorten: Cinsault und Grenache liefern ihre samtige Frucht, Syrah die Würze, Cabernet Sauvignon das elegante Tannin und Rolle ergänzt einen Hauch aromatischer Frische. Im Bouquet Noten von Steinobst, Schwarzen Johannisbeeren, Grenadine und Zitrusfrüchten, dazu etwas Muskat und feine mentholische Anklänge. Am Gaumen lang, seidig, feinstrukturiert und lebendig, mit toller Spannung und saftiger Zitrusfrische.

PRODUZENTEN-INFO

Die Domaine des Féraud in Vidauban, Provence, steht für biologisch erzeugte Rosé-, Weiß- und Rotweine. Geprägt von über 2.600 Jahren Weinbautradition, bietet das Terroir mit sandigen Böden, 3.000 Sonnenstunden und dem Mistral ideale Bedingungen für elegante Weine mit Charakter. Seit der Übernahme durch Markus Conrad im Jahr 2011 verfolgt die Domaine des Féraud einen dynamisch-biologischen Ansatz im Weinbau. Auf 50 Hektar gedeihen Rebsorten wie Syrah, Grenache, Cinsault und Rolle, die in frischen Rosés, eleganten Weißweinen und charaktervollen Rotweinen Ausdruck finden. Die Kombination aus kühlen Nächten, sandigen Böden und dem trocknenden Mistralwind fördert die Gesundheit der Reben und die Qualität der Trauben. Besondere Cuvées wie der „Arômes des Maures“ reifen in Barriques und bieten komplexe Aromen von Erdbeerkonfitüre bis Vanille. Die Weine spiegeln die Leidenschaft für authentischen Genuss und nachhaltige Produktion wider.