

BIO



00538523 | 2023

SIGNATURE BLANC, DOMAINE DES FÉRAUD

 **Domaine des Féraud**

 **Frankreich**
Provence

 **trocken**

 **100% Rolle**


DOMAINE DES
FÉRAUD

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser 100% Rolle vereint lebendige Zitrusfrische mit floralen Nuancen zu purer Eleganz. Ein perfekter Begleiter für feine Speisen und gesellige Runden.



Speiseempfehlungen

Spargel
Schwein
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

9.0 °C bis 11.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton 3770008224193
3770008224216

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Ein helles Zitronengelb prägt die Erscheinung des Signature Blanc aus dem Hause Domaine des Féraud. In der Nase entfalten sich zarte Aromen von weißen Blüten, begleitet von mineralischen Noten und einem feinen Hauch grüner Äpfel. Am Gaumen überzeugt dieser Wein durch eine ausgewogene Frische, die von spritzigen Zitrusfrüchten und einer dezenten Backnote harmonisch ergänzt wird.

WEINBEREITUNG

Die besten weißen Trauben werden mit größter Sorgfalt verarbeitet. Eine siebentägige Maischegärung mit ganzen Trauben, eine spontane Gärung, eine „Malo“ sowie ein Ausbau in Beton-Eiern und Amphoren aus natürlichem Sandstein zeigen das ganze Potenzial der Rebsorte Rolle (Vermentino).

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.