

NEU

BIO




00541325 | 2025

ARÔMES DES MAURES ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE AOP, DOMAINE DES FÉRAUD




DOMAINE DES
FÉRAUD

 Domaine des Féraud

 Frankreich
Provence

 trocken

 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cinsault, 15% Rolle, 5% Grenache

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 3770008224063

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Restzucker 1.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben
Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SULFITE,
Abfüllung unter Schutzatmosphäre

Energiegehalt 310 kJ / 74 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zuckergehalt 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

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.