



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2022



CÔTES DE PROVENCE



Für den Signature verarbeiten wir unsere besten weißen Trauben mit größter handwerklicher Sorgfalt, um das ganze Potenzial der Vermentino-Traube zu entfalten.

- | REBSORTEN 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFIKATION Fermentation und Ausbau in 12 Hektoliter großen Amphoren aus Sandstein
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 0,0 g/L
- | SÄURE 2,4 g/L
- | SO₂ T 20 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG 30 Minuten vor dem Trinken öffnen und bei 9° in einem schönen, dünnen Glas mit größerem Kelch servieren, um die Aromen und die Textur zu genießen.

WEINBESCHREIBUNG

Um das Potenzial der Sorte Vermentino voll zur Geltung zu bringen, streben wir für unseren Signature-Wein das Beste an. Nomen est omen! Eine Handlese der besten Trauben, eine 10-tägige Mazeration der ganzen Trauben mit Stiel und Stengel, eine langsame und sanfte Pressung, eine spontane alkoholische- und eine malo-



Unsere Empfehlung zum Signature: Steinbutt mit Venusmuscheln

laktische Gärung, eine Reifung in 12-Hektoliter großen Amphoren aus Sandstein und ein vollständiger Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe. Wir haben uns dafür entschieden, den Wein vor der Abfüllung nur ganz leicht zu filtern und mit einem Hauch von Schwefel zu schützen. Die Produktion ist auf 3200 Flaschen begrenzt.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist goldgelb mit silbrigen Schattierungen. In der Nase Kraft von mediterranen Energien: Aromen von Pinien, harzigem Holz, Vulkangestein, Gewürzen, Garrigue und Noten von kandierten Quitten und Eigelb. Am Gaumen ist er vollmundig, komplex und strukturiert, mit frischen, würzigen und jodhaltigen Noten. Das enorm lange Finale kennzeichnen Bitterstoffe und eine Note Salz.

WEINBEGLEITUNG

Der „cremige“ Charakter dieses Weins passt ideal zu Steinbutt, St. Pierre oder Seezunge, ob perfekt gegrillt oder mit Beurre Blanc serviert. Für Fleischliebhaber empfehlen wir ein Zitronenhähnchen oder ein Curry, für Pastaliebhaber eine Spaghetti Carbonara mit frischem Ei und Pfeffer und für Vegetarier Spargel mit schönen Butterkartoffeln. Die Noten von Quittenbrot harmonieren wunderbar mit Schafs- und Ziegenkäse aus Sardinien oder der Provence. Für den süßen Gaumen empfehlen wir zum Signature jede Art von Mandelgebäck oder einen famosen italienischen Festtagskuchen wie Panettone oder Colomba.