



DOMAINE DES
FÉRAUD

INDIGÈNE 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser Spitzen-Syrah. Alte Reben, Terroir, Leidenschaft, Handarbeit und unser ganz persönlicher Geschmack. Ein eleganter, Syrah mit Noten von Pfeffer, Gewürzen und Kräutern der Provence.

- | **REBSORTEN** 80% Syrah; 20% Cabernet Sauvignon
- | **VINIFIKATION** Spontan-Fermentation in Edelstahl-tanks, Ausbau in Barriques und Demi Muids (Stockinger)
- | **ALKOHOLGEHALT** 12,8% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,15 g/L
- | **SÄURE** 2,7 g/L
- | **SO2** T 91 mg/L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Ein Wein, der vor der Verkostung geöffnet und dekantiert werden sollte. Servieren Sie ihn bei 16-17°, um die Balance von Tanninen, Frische, und Würze zu genießen. Verwenden Sie ein großes, unten breites und oben geschlossenes Glas, um die Aromen und Großzügigkeit wahrzunehmen.



WEINBESCHREIBUNG

Wie keine andere rote Rebsorte übersetzt die Syrah-Traube unterschiedliche Terroirs in Aromen und Charakter. Dies gilt insbesondere für die alten Rebstöcke, die in den Jahren 1981 und 1983 gepflanzt wurden und für unseren Indigène ausgewählt werden. Sie haben bis zu 20 Meter tiefe Wurzeln, um die Essenz unseres Terroirs aufzunehmen:

die Wärme der Sommer, die Kühle der Nächte, die Kräuter der Provence und den Mistral. Nach der manuellen Lese und einer spontanen Gärung haben wir die alten Syrah- und Cabernet Sauvignon-Trauben zunächst getrennt in Edelstahltanks vinifiziert. Nach der „Assemblage“ erfolgte der Ausbau über 18 Monate in 2 bis 4 Jahre alten Barriques und Demi-Muids des österreichischen Küfermeisters Stockinger.



Unsere Empfehlung zum Indigène: Ein rosa Rehrücken mit Kräutern der Provence

VERKOSTUNG: Die Farbe ist, kirschrot mit violetten Nuancen. Die Nase entfaltet Aromen voller Finesse und Eleganz, florale Noten und Gewürze begleitet von Schokoladen- und Röstaromen. Am Gaumen ist er samtig, reif, strukturiert durch zarte, umhüllende Tannine. Das Finale ist voll und verlangt nach dem nächsten Schluck.

WEINBEGLEITUNG

Solo, vielleicht zu einem guten Buch, klassischer Musik oder großem Jazz, lässt sich der Charakter des Indigène am eindrücklichsten erfahren. Als Beilagen empfehlen wir Wild, Hirsch, Wildschwein oder Rehrücken und natürlich Lamm und Zicklein. Backpflaumen, Schokolade, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze, Pfeffer und Oliven, Lorbeer, Thymian oder Rosmarin sind die Grundzutaten zu perfekten Syrah-Gerichten. Die natürliche Süße des Syrah passt aber auch zu einem Kaninchen oder einem Bresse-Huhn. Oder weniger klassisch zu gegrilltem Lachs. Syrah und Käse? Probieren Sie gereifte Hartkäse aus Kuh- oder Schafsmilch (Parmigiano Reggiano, Sbrinz, Pecorino oder Manchego). Auch zu weichem, reifem und fruchtigem Weichkäse wie Camembert, Münster oder Brie de Meaux. Probieren Sie zum Syrah ein Stück dunkle Chili-Schokolade. Das Wechselspiel feinherber Schokolade, feuriger Chilinoten und typischer Syrah Aromen (schwarze Johannisbeeren, Gewürze...) wird Sie begeistern.