



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2023



CÔTES DE PROVENCE



Unsere besten weißen Trauben mit größte Sorgfalt verarbeitet. Handlese, eine ca. 7tägige Mazeration vor der Pressung, Malo, Ausbau in Amphoren und der fast vollständige Verzicht auf Sulfite und Filtration zeigen das ganze Potenzial der Vermentino-Traube.

- | **REBSORTEN** 100% Rolle / Vermentino
- | **VINIFIKATION** Fermentation und Ausbau in Amphoren
- | **ALKOHOLGEHALT** 13,5% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,0 g / L
- | **SÄURE** 2,4 g / L
- | **SO2** T 26 mg / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei 9° servieren. 20 Minuten vor dem Trinken öffnen und in einem schönen Glas mit Stiel und größerem Kelch servieren .

WEINBESCHREIBUNG

Für unsere weißen Signaturen geben wir unser Bestes. Mit größter Sorgfalt ernten wir unsere besten Vermentino-Trauben von Hand und transportieren sie in kleinen Kisten zum Weinkeller. Nach einer Mazeration von 7 Tagen in thermoregulierten Edelstahlbehältern und einer sorgfältigen Pressung erfolgte die alkoholische



Unsere Empfehlung zum Signature: Steinbutt mit Venusmuscheln

und malolaktische Fermentation sowie der Ausbau des 2023er in Amphoren aus Sandstein (Vin & Terre). Den 2023er haben wir im Keller nicht geschwefelt und nur sehr leicht filtriert. Ein Wein, der das ganze Potenzial der Vermentino-Traube zeigt. 20 Minuten vor dem Trinken öffnen Flaschen und bei ca. 9° servieren. 3000 Flaschen.

VERKOSTUNG: Senffarben mit schönen silbernen Reflexen. Das Bouquet ist kräftig und von mediterraner Energie, voller Aromen von Kiefernholz, Harz, Vulkangestein, Eigelb und Garrigue-Noten. Am Gaumen ist er geradlinig und kräftig, mit einem schönen Gerüst aus frischen, würzigen und hefigen Noten. Eine geschmeidige Textur und viel Volumen prägen ein langes, anhaltendes und köstliches Finale.

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 harmonisieren 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.