



DOMAINE DES
FÉRAUD

GRANDE CUVÉE 2019



AOP CÔTES DE PROVENCE



Alte Cabernet Sauvignon Reben und die Sonne des Südens, ein Bordeaux mit den Gewürzen der Provence. Ein großer Wein, der mehr als 10 Jahre glücklich altern wird.

- | REBSORTEN Cabernet Sauvignon, Syrah
- | VINIFIKATION Spontan-Fermentation in Edelstahltanks, Ausbau in Barriques und Demi Muids (Fassbinderei Stockinger)
- | ALKOHOLGEHALT 14% Vol.
- | RESTZUCKER 0,81 g/L
- | SÄURE 2,86 g/L
- | SO₂ T 55 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 16°-17° bis 2032 servieren, um die Balance von Tanninen, Frische, Würze und Volumen zu genießen. Verwenden Sie ein schönes, unten breiteres und oben geschlossenes Glas, um die Aromen und Großzügigkeit wahrzunehmen.

WEINBESCHREIBUNG

Unsere Cabernet-Sauvignon Reben sind „alte Reben“. Die ältesten Rebstöcke wurden 1951! gepflanzt, die jüngsten 1978. Wein aus 40-70 Jahre alten Reben ist etwas Besonderes. Alte Reben wurzeln tiefer, sind resistenter gegen Trockenstreß, produzieren weniger Trauben und nehmen mehr Mineralien auf. Kurz gesagt: Weine aus alten Reben schmecken intensiver und tiefgründiger, sie verkörpern „Terroir“.

In unserem Fall die Hitze der Sommertage, die Frische der Nächte, die Gewürze der Provence und die Kraft des Mistral. Nach der Handlese haben wir die alten Syrah und Cabernet-Sauvignon Partien zunächst getrennt vinifiziert. Die spontane Fermentation (80% als Beeren, 20% mit Stiel und Stängel) und der weitere Ausbau nach der Pressung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Nach der „assemblage“ von Syrah und Cabernet reift der Wein für ca. 15 Monate in neuen und 2-4 Jahre alten Barriques sowie 600 Liter großen Demi Muids.



Suggestion accords mets-vins : pigeon avec purée de navets et légumes

VERKOSTUNG: Die Farbe ist tiefgründig, purpurfarben mit violetten Nuancen. Die Nase enthüllt eine angenehme Süße mit ihren Kompottnoten, Frische mit einem mineralischen Ton, einem Hauch von Feuerstein und Tiefe, die von Humus geprägt ist. Am Gaumen ist er vollmundig, eine schöne Harmonie mischt die Ausgewogenheit des Weins und entwickelt sich zu einem kräftigen Finale mit sich verfeinernden Tanninen, in dem Kirscharomen und Tabaknoten zu einem köstlichen und trinkbaren Abgang beitragen.

WEINBEGLEITUNG

Gegrilltes Fleisch, wie Kalbskoteletts, Lammkeulen oder Lammkoteletts passen perfekt in den jüngeren Jahren. Oder auch kräftig-deftige Gerichte, wie Cassoulet mit Linsen und Speck oder ein Rindergulasch. Ab einem Alter von 5 Jahren entfaltet der Wein komplexere Tertiäraromen. Er wird zu einem Winter- oder Herbstwein zu Wild oder Geflügel (Ente). Vollmundige Rotweine passen ganz hervorragend zum gereiften Hartkäse, etwa zum extraharten Parmigiano Reggiano aus Kuhmilch oder einem alten Gouda. Zum Grande Cuvée empfehlen wir Ihnen eine richtig kräftige Schokolade oder besser noch eine exzellente dunkle Mousse au Chocolat. Ein Schluck Grande Cuvée „solo“ - vielleicht mit einem Buch oder klassischer Musik - ist die Alternative.