



DOMAINE DES
FÉRAUD

PUR-ÉTÉ

2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser Terroir pur. Ein Rosé, ganz ohne Schwefel und mit einem einzigartigen Geschmacksprofil: „Brioché“.

- | REBSORTEN 52% Cinsault; 48% Cabernet Sauvignon
- | VINIFIKATION In Stahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 1,0 g / L
- | SÄURE 2,7 g / L; ohne jeden Zusatz von Schwefel
- | SO₂ T < 10 mg / L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 9° servieren und jung trinken, aber nicht zu kalt, damit sich die ganzen Aromen entfalten. Am besten 20 Minuten vor dem Trinken öffnen.

WEINBESCHREIBUNG

Wir gehören nicht zu denen, für die es nur noch „Naturweine“ gibt. Aber wir lieben Experimente und sind neugierig. Nur wer wagt, kann lernen und gewinnen. 2017 haben wir in diesem Sinne einen Natur-Rosé aus der Provence kreiert, bei dem wir vollständig auf die Verwendung von Schwefel oder anderen Zusatzstoffen verzichten. Beim Pur-Été beginnt alles mit der Handlese perfekt reifer Cinsault und Cabernet Sauvignon Trauben. Nach einer kurzen „maceration pelliculaire“ pressen wir die ganzen Trauben extrem schonend. Danach steuern wir den ganzen Weinherstellungsprozess in thermoregulierten Inox Tanks nur mit Kälte und Hitze, wie ein guter Koch. Am Ende warten wir ab, bis unser Pur-Été seine „Malo“ durchmacht. Bei dieser zweiten, durch Bakterien in Gang gesetzte Gärung, wandeln sich Apfelsäuremoleküle in mildere Milchsäure um. Erst jetzt ist unser Naturwein so stabil, dass wir ihn ohne Zusätze abfüllen können und er in der Flasche mit Sicherheit nicht nachgärt. Die Malo ist kaum zu steuern. Gelingt sie, ist der Wein nicht nur stabil. Der Rosé verändert seinen Charakter, er wird runder, voller, spezieller. Wir nennen es auf französisch „brioché“.



Unsere Empfehlung zum Prestige: Ein frischer Salat mit Mozzarella, Anchovis und Oliven

VERKOSTUNG: Die Farbe ist klar und lachsfarben mit silbernen Lichtreflexen. Die Nase ist kraftvoll und charakterstark, mit einer mineralischen Grundstruktur (Aromen von Feuerstein) und Noten von Pfirsich und Mirabelle. Am Gaumen ist er gut ausbalanciert, mit einer natürlichen und mineralischen Frische, Zitrus- und Pfirsichnoten und einem Finale mit dezenten Bitternoten.

WEINBEGLEITUNG

Unser Spitzen-Rosé ist ein anspruchsvoller und erfrischender Wein für jede sommerliche Küche. Zart herb und trocken, seriös in der Statur und voller sommerlicher Aromen begleitet er Kalb und Geflügel, gegrillten Fisch oder Fleisch durch jede leckere Sommernacht. Seine Mineralität und Würze machen ihn auch zum perfekten Begleiter scharfer Gerichte. Frische Roséweine aus der Provence passen mit ihrem feinherbem Charakter hervorragend zu frischem und mildwürzigem Ziegen- und Schafkäse wie Etorki oder Chavroux und zu frischem Kräuterquark. Das Wechselspiel feinherber Schokolade mit frischen, trockenen und kühlen Rosé-Weinen kann begeistern. Probieren Sie zum Pur-Été am besten ein Stück « chocolat au lait caramel au beurre salé ».