



DOMAINE DES
FÉRAUD

BLANC DE ROLLE 2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



« Ein teuflisch leckerer Weißwein » ! schrieb der Guide Hachette 2024. Ein Vermentino de Provence, ausgewogen, aromatisch und mit schönem Reife- und Entwicklungspotenzial.

- | REBSORTEN 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 1,15 g/L
- | SÄURE 3,30 g/L
- | SO₂ T 68 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 9° servieren. Am besten in einem großen Glas, in dem sich die Aromen entfalten können.

WEINBESCHREIBUNG

Rolle, oder Vermentino-Weine gelten als die anspruchsvollsten und eigenständigsten Weißweine der Mittelmeer-Region. Für unseren Blanc de Rolle scheuen wir keine Mühe. Die Trauben lesen wir klassisch mit der Hand. Anschließend pressen wir die ganzen Trauben mit Stiel und Stengel. Diese « vinification en grappes entières » führt zu einem höheren Anteil an Säure und besonders feinen, sortentypischen Aromen.



Unsere Genuss-Empfehlung: ein frischer Salat mit Fenchel, Orangen und Oliven

VERKOSTUNG: Die Farbe ist klar, schimmernd und von grünlichen Reflexen durchzogen. Das Aromaprofil entfaltet sich mit Finesse, Intensität und Tiefe und frischen Düften von Zitrusfrüchten, Orangenblüten und Kräutern. Am Gaumen ist er geradlinig und präzise, mit Volumen im Auftakt und einer schönen Frische, die für Struktur sorgt und die Frucht- und Zitrusnoten unterstreicht. Das Finale ist gleichermaßen fein wie üppig, vor allem aber verführerisch.

WEINBEGLEITUNG

Unser Rolle ist ein Wein für Frühlingsgefühle und ein echter Alleskönner. Vermentino Weine passen hervorragend zu jeder Art von Fisch, zu Krustentieren (Scampi!) und Meeresfrüchten, zu Spaghetti alle Vongole oder einem Risotto „ai frutti di mare“. Lieben Sie Spargel, der ja häufig als Feind des Weines bezeichnet wird? Probieren Sie unseren Rolle, egal ob zu grünem oder weißem Spargel. Sie werden begeistert sein. Wir empfehlen Ihnen zum Vermentino Käse aus Sardinien. Die duftenden Kräuter des immergrünen Weidelandes auf Sardinien bilden eine großartige Nahrungsgrundlage für wunderbaren Schafs- und Ziegenkäse und Käse aus Kuhmilch. Die weltweit bekannteste Käsesorte aus Sardinien ist der Pecorino. Weitere beliebte Käse aus Sardinien sind der Provoletto (Kuhmilch) und der magere und meist nur kurz gereifte Ziegenkäse Caprini. Unsere Dessertempfehlung: Eine Mandeltorte oder eine hochwertige Schokolade mit Karamell und Fleur de Sel.