



DOMAINE DES
FÉRAUD

CUVÉE PRESTIGE 2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser klassischer Côtes de Provence Rosé im neuen Kleid, frisch abgefüllt! Fruchtig, frisch und voller Eleganz. Ein Wein voller Lebensfreude, der die sonnigen Tage und den Esprit des Mittelmeers verkörpert.

- | **REBSORTEN** Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Rolle
- | **VINIFIKATION** In Edelstahltanks
- | **ALKOHOLGEHALT** 12,5% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,5 g / L
- | **SÄURE** 2,93 g / L
- | **SO₂** T 96 mg / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei 9° servieren, am besten jung und frisch.

WEINBESCHREIBUNG

Der Prestige ist unsere Visitenkarte, Nomen est omen. Ein klassisches Provence-Cuvée aus frischem Cinsault, würzigem Syrah, süß-samtigem Grenache, tanninreichem Cabernet Sauvignon und aromatischem Rolle. So wie wir es lieben, frisch, fruchtig, trocken, elegant und weinig. Ein Wein, der das Lebensgefühl der Provence und des Mittelmeers verkörpert und perfekt zu der vitaminreichen und gesunden Küche der Côte d'Azur passt.



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

VERKOSTUNG: Die Farbe ist hell und blass, mit Pfirsichfarbtönen und silbrigen Spiegelungen. Elegante und frische Nase, dominiert von Zitrusnoten (Grapefruit), Ananas und Banane, und salzigen und mineralischen Düften. Am Gaumen präzise und wunderschön ausgewogen, mit natürlicher Frische, die Struktur und Tiefe verleiht und eine gewisse Rundheit unterstützt. Zitrus- und Bananenaromen tragen zu einem erfrischenden und anhaltenden Finale bei.

WEINBEGLEITUNG

Unser Cuvée Prestige ist ein eleganter, erfrischender und vielseitiger Wein für eine vitaminreiche, mediterrane oder vegetarische Küche. Perfekt zu Salaten, Quiche, Pizza, Pasta und Risotto und jeder Art von Gegrilltem, ob Kalb, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte. Dank seiner Mineralität und Würze harmonisiert dieser Rosé auch mit schärferen Gerichten. Mit seinem feinerbem Charakter begleitet unser Prestige jede Art von Frischkäse und natürlich auch Mozzarella hervorragend. Wir empfehlen frischen und mildwürzigen Ziegen- und Schafskäse. Als Nachtisch zum Cuvée Prestige empfehlen wir eine Tarte mit roten oder blauen Beeren.