



DOMAINE DES
FÉRAUD

ANNROSÉ BRUT NATURE



IGP PAYS DES MAURES

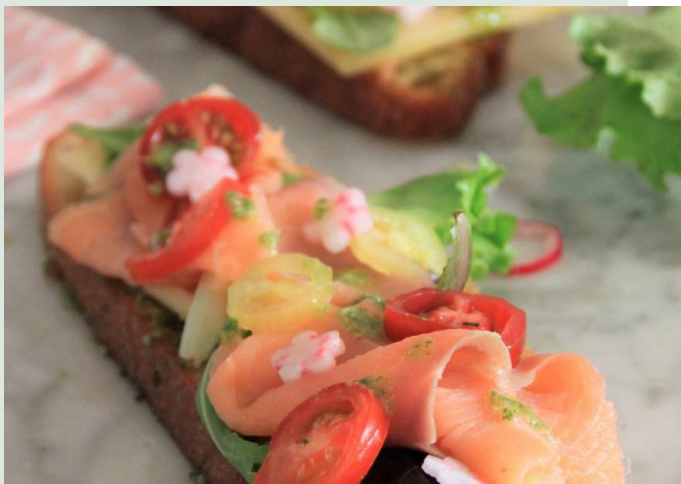


Unser „Winzersekt“, hergestellt nach einer provençalischen Tradition der Flaschengärung. Ein herrlicher Sparkler für alle festlichen und fröhlichen Anlässe.

- | **REBSORTEN** Cinsault, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Rolle
- | **VINIFIKATION** Méthode Provençale (Flaschengärung)
- | **ALKOHOLGEHALT** 12% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,0 g / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei ca 9° servieren, nicht zu kalt, damit sich die Aromen entfalten können

WEINBESCHREIBUNG

Den „Winzersekt“ der Domaine Féraud - natürlich ein Rosé - stellen wir nach der méthode traditionnelle (Flaschengärung) her. Dieses Verfahren - auch als „Méthode Champenoise“ bekannt - dauerte für unseren Brut Annrosé mindestens 24 Monate. Es gibt zwei Besonderheiten bei der Herstellung des Annrosé: Zum einen die „Méthode Provençale“. Anders als bei der Methode Champenoise verwenden wir für die zweite Gärung in der Flasche keinen Zucker, sondern Most des



Unsere Empfehlung zum Annrosé: Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Räucherlachs, Rettich und Basilikum

Grundweins, den wir bei der Vinifizierung des stillen Weins entnehmen und bis zur Abfüllung für die Flaschengärung tiefgekühlt lagern. Als Ergebnis hat unser Annrosé nach der zweiten Gärung den „normalen“ Alkoholgehalt des stillen Weins. Zum anderen ist unser Schaumwein ein Brut Nature, da wir nach dem Degorgieren keinerlei Zucker als Dosage dazugeben. Ein anderer Begriff für Brut Nature ist Zero dosage. Noch haben unsere Provence-Schaumweine keinen AOC/AOP Status. Aufgrund der zunehmenden Popularität der Rosé-Sparkler kämpfen die 70 Winzer der Provence, die sich dieser Methode verschrieben haben, jedoch für eine eigene Appellation in nicht zu ferner Zukunft.

VERKOSTUNG: Ein florales Rosa, mit eleganter Perlage. Feine Nase mit floralen Aromen und Noten weißer Früchte. Am Gaumen belebend, frisch, trocken, spritzig, süffig.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Als Aperitif bevorzugen wir einen Klassiker: Brut Annrosé mit frisch gepresstem Grapefruit-saft. Rosé-Sekt verträgt sich mit exotischen Gewürzen wie Safran, Kardamom, Vanille, Zimt, Muskatnuss ebenso wie Kümmel, Koriander oder Kurkuma. Und wenn es einmal einfach sein soll: Schaumwein ist immer perfekt zu einer deftigen Hausmannskost, zu denen in der Regel Bier getrunken wird, z.B. Sauerkraut, Bratkartoffeln, ein knuspriges Huhn und ofenfrisches Brot. Die Verbindung von Rosé-Sekt und Käse ist nicht in unserer Esskultur verwurzelt. Unsere persönliche Empfehlung ist ein Ricotta mit roten Früchten. Unsere Dessert-Favoriten sind frische rote Sommerbeeren, Kreationen mit Blutorange und natürlich ein Grapefruit-Sorbet.