



DOMAINE DES
FÉRAUD

BLANC DE ROLLE 2021



AOP CÔTES DE PROVENCE



«Un bijou de technologie, élégant, fin, bel équilibre»
Le Concours Général Agricole à Paris. Ein Vermentino de Provence, ausgewogen, aromatisch und mit schönem Reife- und Entwicklungspotenzial.

- | REBSORTEN 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12,5% Vol.
- | RESTZUCKER 0,2 g / L
- | SÄURE 3,1 g / L
- | SO₂ T 90 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. Vermutlich ist er eine Malvasier-Sorte, die aus Madeira über Spanien nach Korsika und im 14. Jhd. nach Ligurien kam. 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»



*Unsere Empfehlung zum Blanc de Rolle:
Saffranrisotto mit grünem Spargel und krossem Wolfsbarschfilet*

führt zu einem höheren Anteil an Säure und besonders feinen, sortentypischen Aromen.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist brillant, gelb mit silber-grünen Reflexen. Die Nase ist kraftvoll, mit Noten von Rosen, Litschi, exotischen Früchten, kandierter Orange und Brïoche. Am Gaumen voller Volumen. Pfeffrige und exotische Töne, die angenehme Frische bleibt erhalten. Das Finale ist voll, komplex und fein strukturiert.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Unser Rolle ist ein Wein für Frühlingsgefühle und ein echter Alleskönner. 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. Vermentino Weine passen hervorragend zu jeder Art von Fisch, zu Krustentieren (Scampi!) und Meeresfrüchten, zu Spaghetti Vongole oder einem Risotto „Frutti di Mare“. Wir empfehlen Ihnen zum Vermentino Käse aus Sardinien. Die duftenden Kräuter des immergrünen Weidlands 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 zum Blanc de Rolle: Eine Mandeltorte mit einem zarten Hauch von Zitronen- oder Orangengeschmack oder eine hochwertige Schokolade mit einem von Karamell und Fleur de Sel.