



DOMAINE DES  
FÉRAUD

## CUVÉE PRESTIGE 2021



AOP CÔTES DE PROVENCE



Ein Bio-Rosé der Spitzenklasse: Elegant, trocken, voller Frische und Aromen. Ein Wein, der alle Sinne des Sommers erweckt.  
Unvergleichlich Provence...

- | REBSORTEN 35% Cinsault, 30% Grenache, 15% Syrah, 15% Cabernet-Sauvignon, 5% Rolle
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 1,2 g/L
- | SÄURE 3,2 g/L
- | SO<sub>2</sub> T 92 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-samtigen Grenache, tannigen Cabernet Sauvignon und aromatischen 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 pfirsichfarben und silbern funkelnd. Die Nase ist elegant, raffiniert, mit Noten von Muskatnuss, Grenadine, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch Menthol. Am Gaumen zeigt er Spannung, Vitalität und eine schöne Säure, die den aromatischen Charakter von Zitrusfrüchten, Pampelmuse und Zitronenschalen begleitet. Das Finale mit feinen Tanninen ist knackig, süffig und lang anhaltend.

## SPEISE EMPFEHLUNGEN

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 Gebrilltem, ob Kalb, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte. Dank seiner Mineralität und Würze harmoniert 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.