



DOMAINE DES
FÉRAUD

CUVÉE PRESTIGE 2022



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 33% Cinsault, 31% Grenache, 16% Syrah, 8% Cabernet-Sauvignon, 12% Rolle
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12,5% Vol.
- | RESTZUCKER 1,4 g/L
- | SÄURE 2,7 g/L
- | SO₂ T 110 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 klar und brillant, lachsfarben mit gräulichen Reflexen. In der Nase zeigt er sich charmant und intensiv, mit Aromen von Buchsbaumblüten, die sich zu Noten von Passionsfrucht und Litschi entwickeln. Am Gaumen ist der Wein präzise, elegant und gut ausgearbeitet, mit Noten von Kaffee und Mango und einem knackigen und delikaten Finale.

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 Gegrilltem, ob Kalb, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte. Dank seiner Mineralität und Würze harmoniert dieser Rosé auch mit schärferen Gerichten. Mit seinem feinherbem Charakter begleitet unser Prestige jede Art von Frischkäse und natürlich auch Mozzarella hervorragend. Wir empfehlen frischen und mildwürzigen Ziegen- und Schafskäse. Zum Dessert empfehlen wir eine Torte aus roten Früchten oder - für die Ambitionierten - ein Erdbeer-Carpaccio mit Tête des Moine und Himbeer-Balsamico-Essig.