



DOMAINE DES
FÉRAUD

EMILIA 2022



IGP Pays des Maures



Syrah, Merlot & Cabernet Franc. Die Sonne des Südens und Trauben aus dem Bordelais. Unser Roter für jeden Tag!

- | REBSORTEN Merlot, Syrah
- | VINIFIKATION Ausbau in provençalische Betontanks und Edelstahlfässern
- | ALKOHOLGEHALT 12,5% Vol.
- | RESTZUCKER 0,15 g/L
- | SÄURE 3,0 g/L
- | SO2 T 70 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 15°–16° servieren; Jetzt ist er frisch und fruchtig, bis 2028 wird er an Komplexität gewinnen.

WEINBESCHREIBUNG

Emilia ist unser roter „IGP“. Ein Wein für jeden Tag, würzig und fruchtig, getreu unserer Überzeugung, dass guter Wein kein Luxus sein muss. Zwei Kriterien unterscheiden IGP von AOP Weinen: Zum einen die Klassifizierung des Feldes. Felder am Rand von Bächen oder Flüssen sind selten AOP-klassifiziert. Historisch waren mit über-tretenden Gewässern Krankheitsbefälle wahrscheinlicher.

Zum zweiten erlaubt die Appellation „IGP Pays des Maures“ jedoch die Herstellung eines roten Cuvées mit Merlot und Cabernet Franc. Diese klassischen Bordeaux Trauben wurden von den früheren Besitzern unserer Domaine aus dem Bordelais bei uns angepflanzt. Unseren drei IGP Weinen - Namensgeber sind die Töchter Carlotta, Roberta und Emilia - schenken wir die gleiche Aufmerksamkeit wie unseren AOP-Weine. Beim Bio-Anbau, der Lese und im Keller.



Unsere Empfehlung zu Emilia: Pasta mit Trüffeln aus der Provence

VERKOSTUNG: Die Farbe ist tief, reif, mit violetten Reflexen. In der Nase elegante, zarte blumige und flüchtige Aromen. Düfte von Pfingstrose, die sich mit intensiven Noten von Erdbeeren, schwarzen Früchten und Schokolade vermischen. Am Gaumen ist er knackig, frisch, mit einem pfeffrigen, würzigen Ton, viel Frucht und seidigen Tanninen. Das Finale ist zart, voluminös und anhaltend.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Herrliches Weinvergnügen zum Fleisch und einem leckeren Abendbrot. Perfekt zu gebratenem oder gegrillten Rind, Lamm, zu Cassoulet, Gulasch, Linsen und Speck oder herzhaften Schinken. Ein Rotwein für jeden Tag zur Pasta oder Pizza. Der Gourmet-Tipp des Hachette-Führers zu Emilia: ein Sieben-Stunden-Schmorlamm. Dieser Rotwein passt ganz hervorragend zum gereiften Hartkäse, zum Parmigiano Reggiano oder einem alten Gouda. Probieren Sie auch gereifte Schafskäse, wie den milderen und frischeren Pecorino oder den spanischen Manchego oder einen Beaufort aus den Savoyer Alpen. Sorgen Sie für Verblüffung und servieren Sie ihren Freunden ein barockes Experiment. Rote Weine zu einem Schokoladendessert sind in Frankreich längst ein Klassiker. Aber nehmen Sie bitte keine Vollmilchschokolade! Hochwertige Schokoladen mit ca. 70% Kakao passen besser zu Rotweinen.