



DOMAINE DES
FÉRAUD

ROBERTA

2022



IGP PAYS DES MAURES



Frisch, fruchtig, belebend und unkompliziert. Ein echter Partywein, nicht nur wegen dem neuen fröhlichen Blumenkleid.

- | REBSORTEN 70% Cinsault, 30% Cabernet-Franc
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 0,0 g/L
- | SÄURE 2,4 g/L
- | SO₂ T 104 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 9° und am besten jung & frisch

WEINBESCHREIBUNG

Unsere Tochter Roberta ist Namensgeberin für unseren fröhlichen Rosé der Klassifikation IGP Pays des Maures. Anders als die Appellation Côtes de Provence erlauben uns die IGP Spezifikationen ein Rosé-Cuvée mit Cabernet Franc. Eine Traube, die von den früheren Besitzern unserer Domaine aus dem Bordelais angepflanzt wurde und die wir sehr schätzen. Die Appellation Pays



Unsere Speiseempfehlung zu Roberta: Tian de legumes à la provençale

des Maures verdankt ihren Namen den Sarazenen, die sich im 8. und 9. Jahrhundert in unserem Gebiet ansiedelten. Das Massif des Maures, ein kleines Gebirge zwischen Fréjus und Hyères, erstreckt sich von der Ebene der Maures de Le Luc in der Provence bis nach Vidauban. Der höchste Punkt (Signal de la Sauvette) erreicht 780 Meter.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist sehr klar, pfirsichfarben mit grauen Reflexen. Das Aroma ist delikat: frische, salzige, zitronige und harzige Noten, gemischt mit einem Hauch von Ingwer und süßem Pfirsich. Am Gaumen ist er präzise, knackig und markant. Eine feine Balance von Pfirsichsüße und frischen Noten von Zitronenzeste. Das Finale erinnert an kandierte Zitrone.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Ein Wein, der das Lebensgefühl des Mittelmeers perfekt verkörpert. Eine süffiger Gute-Laune-Wein für fröhliche Tischrunden und lebhafte Gespräche im Garten oder beim Grillen. Wunderbar zu einer vitaminreichen, mediterranen oder auch vegetarischen Küche. Zu Salat, Tomate und Mozzarella, Pizza, Pasta oder Risotto. Zur frischen Roberta passt am besten ein frischer Käse, zum Beispiel ein Tomme aus Schafs- oder Ziegenmilch mit Tomatenconfit oder Bärlauch, ein Etorki oder ein Chavroux. Am Ende einer fröhlichen Tafelrunde mit Roberta empfehlen wir Erdbeeren mit Schlagsahne.