



DOMAINE DES
FÉRAUD

ARÔMES DES MAURES 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser Rosé « gastronomique ». Für Feinschmecker aus besten Trauben in 3-4 Jahre alten Barriques fermentiert und ausgebaut

- | REBSORTEN Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rolle
- | VINIFIKATION Fermentation und Ausbau in 3-4 Jahre alten Barriques
- | ALKOHOLGEHALT 12,9% Vol.
- | RESTZUCKER 0,4 g/L
- | SÄURE 2,7 g/L
- | SO₂ T 120 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Nicht zu kalt servieren, um die Fülle der Aromen zu genießen

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Arômes des Maures haben wir eine alte Tradition unserer Domaine wiederbelebt. Ein Rosé aus besten tanninhaltigen Trauben, den wir zur Fermentation und Abrundung in 3-4 Jahre alten Barriques ausbauen. Wir nennen das „passage en fûts“. Ein Rosé für das ganze Jahr, frisch, strukturiert, aromatisch und vor allem elegant, dank der nur sehr subtilen Holznoten. Begeben Sie sich auf eine Reise in unsere Pays de Maures, in ein Land der Gewürze, Aromen und Blumen. Vom Arômes des Maures produzieren wir jedes Jahr nur 3000 Flaschen.



Unsere Empfehlung zum Prestige: Ein frischer Salat mit Mozzarella, Anchovis und Oliven

VERKOSTUNG: Die Farbe ist blass und leuchtend, pfirsichfarben mit sandigen Nuancen. Die Nase ist zart aber komplex, blumige Düfte (Flieder, Rose) spielen mit frischen Aromen von Gewürzen, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist er köstlich knackig. Süße Aromen von Bonbons und Pfirsich mischen sich mit lebhaften Noten von Ingwer und Würze. Das Finale ist elegant. Zitrusfrische und leichte Tanninen sorgen für Substanz und Länge.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Beim Arômes des Maures sollten Sie nicht zu allererst an Grillpartys und Picknicks denken. Dies ist unser Rosé zu exotischen, würzigen Gerichten mit Chilli oder Ingwer, zu Ceviche oder der vietnamesischen Küche mit ihrer Finesse, Leichtigkeit und ihrem subtilen Duft von aromatischen Kräutern (Koriander, Pfefferminze, Thai-Basilikum). Und natürlich ist dieser Wein auch zu jeder Art von Fleisch eine schöne Alternative zu einem frischen und leichten Rotwein. Für Käse-Liebhaber empfehlen wir einen würzigen Gruyère aus der Westschweiz oder einen milderen Comté aus dem französischen Jura. Als Dessert mögen wir zum Arômes des Maures gern süß-salzige Leckereien wie eine Tarte Tatin mit gesalzenem Karamell und Lavendel oder eine dunkle Schokolade mit Zitrusfrüchten.