



DOMAINE DES
FÉRAUD

INDIGÈNE

2019



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser Spitzen-Syrah. Alte Reben, Leidenschaft, Handarbeit und unser ganz persönlicher Geschmack. 3250 Flaschen.

- | REBSORTEN 80% Syrah; 20% Cabernet Sauvignon
- | VINIFIKATION Spontan-Fermentation in Edelstahltanks, Ausbau in Barriques und Demi Muids (Seguin Moreau, Stockinger)
- | ALKOHOLGEHALT 14% Vol.
- | RESTZUCKER 0,1 g/L
- | SÄURE 2,7 g/L
- | SO₂ T 98 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Ein Wein, der einige Stunden vor der Verkostung geöffnet und dekantiert werden sollte. Servieren Sie ihn bei 16-17°, um die Balance von Tanninen, Frische, und Würze zu genießen. Verwenden Sie ein großes, unten breites und oben geschlossenes Glas, um die Aromen und Großzügigkeit wahrzunehmen.

WEINBESCHREIBUNG

Die ältesten unseren ca. 5 Hektar Syrah wurden 1981 und 1983 angepflanzt. 40 Jahre alte Rebstöcke sind etwas Besonderes. Sie wurzeln tiefer, sind resistenter gegen Trockenstress, produzieren weniger Trauben und nehmen mehr Mineralien auf. Sie schmecken intensiver, sie verkörpern unser „Terroir“. Die Hitze der Sommertage, die Frische der Nächte, die Kraft des Mistral und die Kräuter der Provence. Nach



Unsere Empfehlung zum Indigène: Ein rosa Rehrücken mit Kräutern der Provence

der Handlese haben wir die alten Syrah und Cabernet-Sauvignon Partien zunächst getrennt vinifiziert. Die spontane Fermentation (80% als Beeren, 20% mit Stiel und Stängel) und der weitere Ausbau nach der Pressung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Nach der „assemblage“ von Syrah und Cabernet reift der Wein für ca. 15 Monate in neuen und 2-4 Jahre alten Barriques sowie 600 Liter großen Demi Muids.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist schwarzkirschrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist tief und explosiv, mit Aromen von Brombeeren, Kakao, Nelken, Feuerstein, Röstaromen, Rauch und Wild, die sich nach einem empfohlenen Dekantieren entfalten. Am Gaumen hat er eine schöne Textur. Getreide, feine Tannine, Kies und Feuersteinnoten verstärken die Frische. Die Mineralität und die sanften Tannine machen ihn sehr trinkbar und hinterlassen einen leichten Hauch von Bitterkeit und Kakaonoten als Nachklang.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Solo, vielleicht zu einem guten Buch, klassischer Musik oder großem Jazz, läßt sich der Charakter des Indigène am eindrücklichsten erfahren. Als Beilagen empfehlen wir Wild, Hirsch, Wildschwein oder Rehrücken und natürlich Lamm und Zicklein. Backpflaumen, Schokolade, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze, Pfeffer und Oliven, Lorbeer, Thymian oder Rosmarin sind die Grundzutaten zu perfekten Syrah-Gerichten. Die natürliche Süße des Syrah passt aber auch zu einem Kaninchen oder einem Bresse-Huhn. Oder weniger klassisch zu gegrilltem Lachs. Syrah und Käse? Probieren Sie gereifte Hartkäse aus Kuh- oder Schafsmilch (Parmigiano Reggiano, Sbrinz, Pecorino oder Manchego). Auch zu weichem, reifem und fruchtigem Weichkäse wie Camembert, Münster oder Brie de Meaux. Probieren Sie zum Syrah ein Stück dunkle Chili-Schokolade. Das Wechselspiel feinherber Schokolade, feuriger Chilinoten und typischer Syrah Aromen (schwarze Johannisbeeren, Gewürze...) wird Sie begeistern.