



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2021



CÔTES DE PROVENCE



Unsere besten weißen Trauben mit größte Sorgfalt verarbeitet. Eine achttägige Mazeration, eine Spontangärung, eine „Malo“ und der Ausbau in Beton-Eiern zeigen das ganze Potenzial der Vermentino-Traube.

- | REBSORTEN 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFIKATION Fermentation und Ausbau im „œuf de Beaune“
- | ALKOHOLGEHALT 12,5% Vol.
- | RESTZUCKER 0,0 g/L
- | SÄURE 2,6 g/L
- | SO₂ T 55 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 9° servieren. 20 Minuten vor dem Trinken öffnen und in einem schönen Glas mit Stiel und größerem Kelch servieren.

WEINBESCHREIBUNG

Für unsere weißen Signaturen geben wir einfach nur unser Bestes. Unsere besten Vermentino-Trauben haben wir von Hand geerntet und mit größter Sorgfalt in kleinen Kisten zum Weingut transportiert. Nach einer Mazeration von 8 Tagen in thermoregulierten Edelstahlbehältern und einer sorgfältigen Pressung erfolgte die alkoholische



Unsere Empfehlung zum Signature: Steinbutt mit Venusmuscheln

und malolaktische Fermentation sowie der Ausbau in einem Cœuf de Beaune aus Beton. Wir haben uns dafür entschieden, den Wein vor der Flaschenabfüllung nicht zu filtern. Unser Signature zeigt das Potenzial der Rolle Vermentino-Traube. Die Produktion dieses ersten Jahrgangs ist auf 2500 Flaschen begrenzt.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist goldgelb mit silbernen Spiegelungen. Das aromatische Profil ist komplex, subtil, mineralisch, voller mediterraner Aromen, wild, mit Noten von Garrigue, Kiefer, Fenchel und Gewürzen. Am Gaumen ist er voll, rund und strukturiert: Butter, trockene Gewürze, Toast, Tannine, schöne bittere Noten und eine gewisse Salzigkeit münden in ein ungewöhnlich lang anhaltendes Finish.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Unser Signature passt perfekt zu allen Fischgerichten. Wir empfehlen einen perfekt gegrillten Steinbutt, St. Pierre oder eine Seezunge mit Beurre blanc oder einer Sauce béarnaise. Vermentino-Weine sind auch hervorragender Begleiter für Meeresfrüchte, z. B. einem frischen Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Für Fleischfreunde empfehlen wir ein Schweinefilet, ein Zitronenhuhn oder ein Curry, für Vegetarier grünen oder weißen Spargel mit schönen Butterkartoffeln. Zum Vermentino empfehlen wir Ihnen Schafs- und Ziegenkäse aus der Provence oder Sardinien. Wir lieben alle Arten von Mandelkuchen zu unserem Signature. Die berühmten italienischen Festtagskuchen wie Panettone oder Colomba passen sogar noch besser zum Vermentino.