



DOMAINE DES
FÉRAUD

ESSENTIELLE 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE



Die Essenz unseres Terroirs. Eine Cuvée aus Syrah und Grenache, fruchtig und ganz ohne Holz. Ein authentischer Klassiker aus der Provence.

- | REBSORTEN 60% Syrah, 40% Grenache
- | VINIFIKATION in Edeltanks
- | ALKOHOLGEHALT 13% Vol.
- | RESTZUCKER 0,0 g/L
- | SÄURE 2,4 g/L
- | SO₂ T 12 mg/L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 16 °- 17 °, jetzt und bis 2030, am besten in einem großen tulpenförmigen Rotweinglas.

WEINBESCHREIBUNG

Wir nennen diesen Wein Essentielle, weil eine Mischung aus Syrah und Grenache die Essenz eines Rotweins aus der Provence und Südfrankreich ist. Ein schöner, frischer, fruchtiger Rotwein ganz ohne Holz, der bereits jung getrunken werden kann, aber auch wunderbar reift. Ein Wein für jeden Tag. Um ihn besonders bekömm-



Unsere Empfehlung: Frische Steinpilze mit Petersilie und Kräutern aus der Provence

lich und zum reinen Vergnügen zu machen, haben wir unseren Essentielle mit so wenig Schwefel wie nur irgendwie möglich vinifiziert und abgefüllt.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist kirschrot mit purpurfarbenen Reflexen. Die Nase ist frisch, voll und strahlend, geprägt von Aromen roter Früchte, Kirsche, einem Hauch von Lakritze und Noten von Macchia. Am Gaumen ist der Wein üppig, strukturiert mit feinen Tanninen und würzigen mediterranen Tönen. Das lang anhaltende Finale begleiten Noten von Nadelholz.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Pflaumen, Schokolade, karamellierte Zwiebeln, Bärlauch, Pilze, Pfeffer, Oliven, Lorbeer, Thymian und Rosmarin passen wunderbar zu Syrah und unserem Essentielle...wie ein Entrecôte, Wild, Reh, Lamm oder ein gegrilltes Huhn...nicht zu vergessen vegetarische Gerichte mit etwas Schärfe und frischen Kräutern und natürlich jede Art von Pasta mit kräftigem, geriebenem Käse. Der Essentielle passt sehr gut zu gereiftem Käse aus Kuh- oder Schafsmilch: 30 Monate gereifter Comté, Parmesan, Sbrinz, Pecorino oder Manchego mit frischem Sauerteigbrot und gesalzener Butter. Syrah-Weine harmonisieren hervorragend mit dunklen Schokoladen, wir lieben zu diesem Wein eine dunkle Chili-Schokolade. Das Wechselspiel feinherber Schokolade, feuriger Chilinoten und die typischen Syrah Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen werden Sie begeistern.