



DOMAINE DES
FÉRAUD

CARLOTTA

2024



IGP PAYS DES MAURES



Ein fruchtig-frisches Provence-Cuvée aus den feinsten weißen Trauben der Provence und internationalen Aroma-Stars.

- | **REBSORTEN** Rolle / Vermentino, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier
- | **VINIFIKATION** In Edelstahltanks
- | **ALKOHOLGEHALT** 11,5% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,7 g / L
- | **SÄURE** 3,3 g / L
- | **SO₂** T 94 mg / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Jung und frisch genießen und bei 9° servieren.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser frische Weißwein trägt den Namen unserer ältesten Tochter. Zugegeben, Viognier und Sauvignon Blanc sind nicht gerade typische Rebsorten der Provence. Die Kombination mit den feinsten weißen Trauben der Provence, Rolle und Ugni Blanc, führt jedoch zu einem charmanten und einzigartigen Cuvée der Appellation IGP Pays des



Unsere Empfehlung zu Carlotta: Grillte Tintenfische

Maures. Auf dem Feld und im Keller schenken wir Carlotta die gleiche Sorgfalt wie unseren AOP-Weine: Eine Weinlese mit der Hand und eine sehr sanfte und langsame Pressung der ganzen Trauben mit Stil und Stengel.

VERKOSTUNG: Klares helles Senfgelb mit grauen Reflexen. Die Nase ist zart, blumig, mit Aromen von Orangenblüten und einem frischen Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt der Wein einen schönen, geradlinigen Auftakt. Eine angenehme natürliche Säure verleiht ihm Körper und Länge. Das Finale ist pikant und etwas salzig mit einem Hauch von Zitrone und Jod.

WEINBEGLEITUNG

Solo ist Carlotta ein frischer und leichter Aperitif. Das weiße Cuvée passt hervorragend zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch (Huhn, Kalb, Kaninchen) und frischen, vitaminreichen Salaten. Wir genießen Carlotta auch zu einem leicht sauren Ziegenkäse oder zu milden, leicht würzigen Käsesorten wie dem Brie de Meaux. Zum Abschluss eines genussvollen Essens empfehlen wir Desserts mit Milch-, Honig- und Vanille-Aromen zum letzten Schluck Carlotta.