



DOMAINE DES
FÉRAUD

BLANC DE ROLLE 2023



AOP CÔTES DE PROVENCE



„Ein teuflisch leckerer Weißwein“ (Guide Hachette);
„Ein handwerkliches Juwel, elegant, fein, schöne
Balance“ (Le Concours Général Agricole in Paris).
Unser Blanc de Rolle begeistert Kritiker immer wieder.

- | REBSORTEN 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFIKATION In Edelstahltanks
- | ALKOHOLGEHALT 12% Vol.
- | RESTZUCKER 0,8 g / L
- | SÄURE 2,7 g / L
- | SO₂ T 98 mg / L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG In den ersten drei Jahren bei 9° servieren; am besten in einem großen Glas, in dem sich die Aromen entfalten können.

WEINBESCHREIBUNG

Gerne unterschätzt zeichnen sich Vermentino-Weine durch faszinierende Fruchtaromen und ein eigenständiges bitteres Finale aus. Vermutlich handelt es sich bei Vermentino um eine Malvasier-Sorte, die zunächst von Madeira nach Korsika und Sardinien und später nach Ligurien und in die Provence gebracht wurde. Für unseren Blanc de Rolle scheuen wir keine



*Unsere Empfehlung zum Blanc de Rolle:
Saffranrisotto mit grünem Spargel und krossem Wolfsbarschfilet*

Mühen. Die Trauben werden von Hand geerntet, als ganze Trauben vinifiziert - um das Aromenspektrum der Weine zu bereichern - und sehr langsam und schonend gepresst. Während des gesamten Prozesses schützen wir den Saft vor Oxidation.

VERKOSTUNG: Leuchtend gelbe Farbe mit schönen grünen Reflexen. Die Nase ist fein und subtil mit Aromen von Garrigue, Ingwer und exotischen Früchten (Mango). Am Gaumen zeigen sich Ausgewogenheit, Substanz und schöne Bitterstoffe. Das lang anhaltende Finale begeistert mit einer leichten Süße und Noten kandierter Orangenschalen.

WEINBEGLEITUNG

Lassen Sie sich von unserem Blanc de Rolle verführen! Perfekt zu Umami-Aromen und zu Spargel, der ja nicht zu Unrecht als „Feind des Weins“ gilt. Vermentino Weine passen immer zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und mediterranen Klassikern wie Spaghetti alle vongole, Risotto ai frutti di mare, oder einem Salat Niçoise. Wir lieben zum Vermentino die fantastischen Käse aus Sardinien: Einen Pecorino (Schaf), Caprini (Ziege) oder einen Provoletto (Kuhmilch). Für Naschkatzen empfehlen wir einen Schluck Blanc de Rolle zu einer Mandeltorte, zu jeder Art von Kuchen mit einem Hauch von Zitrone oder Orange oder einem Stück Karamell-Schokolade mit Fleur de Sel.