



DOMAINE DES
FÉRAUD

ARÔMES DES MAURES 2024



AOP CÔTES DE PROVENCE



Unser Rosé « gastronomique ». Für Feinschmecker aus besten Trauben in 3-4 Jahre alten Barriques fermentiert und ausgebaut.

- | **REBSORTEN** Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rolle
- | **VINIFIKATION** Fermentation und Ausbau in 3-4 Jahre alten Barriques
- | **ALKOHOLGEHALT** 12% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,6 g / L
- | **SÄURE** 2,7 g / L
- | **SO2** T 85 mg / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei 9° servieren, vermeiden Sie zu kühle Temperaturen, die die Aromen überdecken. Wählen Sie ein schönes, dünnes, tulpenförmiges Glas. Ein „Rosé de Garde“ der gerne auch 2-3 Jahre reifen kann. Die Tertiäraromen verleihen diesem Weinen mit der Zeit einen besonderen Charakter.

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Arômes des Maures haben wir eine alte Tradition unserer Domaine wiederbelebt. Ein Rosé aus besten tanninhaltigen Trauben, den wir zur Fermentation und Abrundung in 3-4 Jahre alten Barriques ausbauen. Wir nennen das „passage en fûts“. Ein Rosé für das ganze Jahr, frisch, strukturiert, aromatisch und vor allem elegant, dank der nur sehr subtilen Holznoten. Begeben Sie sich auf eine



Unsere Empfehlung zum Prestige: Ein frischer Salat mit Mozzarella, Anchovis und Oliven

Reise in unsere Pays de Maures, in ein Land der Gewürze, Aromen und Blumen. Vom Arômes des Maures produzieren wir jedes Jahr nur 3000 Flaschen.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist blass, glänzend und apricotfarben. Das Bukett zeigt Kraft und Tiefe, würzig, buttrig und mit süßen Aromen von Kokosnuss, Vanille und geröstetem Kaffee. Am Gaumen viel Struktur, Finesse und eine feine Balance. Ein langes schönes Finale von Kaffee, Vanille und einer leichten Süße.

WEINBEGLEITUNG

Vergessen Sie für diesen Wein Grillpartys oder Picknicks. Dies ist unser Rosé zu exotischen, würzigen Gerichten mit Chilli oder Ingwer, zu Ceviche oder der vietnamesischen Küche mit ihrer Finesse, Leichtigkeit und ihrem subtilen Duft von aromatischen Kräutern (Koriander, Pfefferminze, Thai-Basilikum). Und natürlich ist dieser Wein auch zu jeder Art von Fleisch eine schöne Alternative zu einem frischen und leichten Rotwein. Für Käse-Liebhaber empfehlen wir einen würzigen Gruyère aus der Westschweiz oder einen milderen Comté aus dem französischen Jura. Als Dessert mögen wir zum Arômes des Maures gern süß-salzige Leckereien wie eine Tarte Tatin mit gesalzenem Karamell und Lavendel oder eine dunkle Schokolade mit Zitrusfrüchten.