

Rouge à Levres / Mas Baux

Herkunft:	Canet-en-Roussillon / IGP Côtes Catalanes (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre
Ertrag:	36 hl/ha
Ausbau:	Die Vinifikation erfolgt im INOX-Stahltank, dieser Wein wird nicht aktiv gepresst, sondern man lässt die Trauben durch ihr Eigengewicht (Schwerkraft) austropfen. Dadurch erhält dieser Rosé eine wunderbare Farbe, man also spricht von einem Rosé saigné.
Auszeichnungen:	Guide Bettane & Desseauve 2019: Der beste Rosé Frankreichs!
Produktion:	15'000 Flaschen jährlich
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Der Wein leuchtet in einem Zartrosa mit goldenen Reflexen.

Nase:

blumig und subtil, ein sehr verführerisches Bouquet betört unsere Sinne. Florale Noten von Flieder und delikatem Rosenwasser – in Kombination mit dem Duft von weissen Früchten wie Pfirsich und Litschi. Nicht zu vergessen der feine Geschmack von reifen Himbeeren und Aromen von süsser Vanille – spannend und sehr einladend!

Mund:

Das wesentliche Prinzip von Mas Baux ist die Wahl von Bio und Biodiversität. Unter der Berücksichtigung des Terroirs und der Natur gelingen dem Winzer Serge Baux herrlich fruchtige, frische Weine. Die Rebstöcke sind dem Wind und der starken Sonneneinstrahlung (+ 260 Tage/Jahr) ausgesetzt und befinden sich in der Nähe des Mittelmeers. Ideale Bedingungen um kraftvolle, harmonische Weine mit einer wunderbaren Ausgewogenheit zu vinifizieren. Dieser Wein hat einen delikaten, frischen Auftakt, ist sehr vielschichtig und finessenreich. Ein eleganter, femininer Tropfen, mit einem wunderbar verführerischen Finale! Auch zum Schluss kommen wieder herrliche Aromen von frisch gepflückten Erdbeeren ins Spiel- unbedingt probieren!

Trinkempfehlung

Vom Aperitif zu feinen Vorspeisen wie Garnelenkrapfen mit Vanille, Jakobsmuscheln mit Trüffelöl ... Perfekt zu sommerlichen Tapas, und fröhlichen Picknicks!

Ausschanktemperatur: 12° C / Wein karaffieren!