

## Mataro Boy / Mas Baux

<b>Herkunft:</b>	Canet-en-Roussillon / IGP Côtes Catalanes (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	80 % Mourvèdre, Grenach und Syrah (Mataró = Mourvèdre in katalanisch)
<b>Ertrag:</b>	32 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	im Edelstahltank.
<b>Produktion:</b>	8'000 Flaschen jährlich
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### Auge:

Der Wein erscheint in einem kräftigen Granat mit kirschroten Reflexen.

#### Nase:

Ein wunderbares, fruchtiges Bouquet eröffnet die Degustation. Weiter folgen erfrischende Noten von reifen roten und schwarzen Früchten (Himbeere und Heidelbeeren) sowie der würzige Duft von Leder. Aromen von schwarzen Oliven und Wachholder runden das Geschmacksbild ab. Zu guter Letzt kommt noch der delikate Geschmack von Garrigue-Kräutern ins Spiel – man wähnt sich bereits nur beim Riechen am Glas schon fast in Südfrankreich!

#### Mund:

eine fruchtig elegante Frische zum Auftakt lädt ein zum Degustieren. Wunderschön samtige, bereits gut eingebundene Gerbstoffe, präsentiert sich dieser Tropfen sehr ausgewogen und harmonisch am Gaumen. Er ist schlicht und doch gleichzeitig elegant, man kann diesem Wein eine gewisse Sinnlichkeit nicht absprechen. Ein überraschendes langes Finale, welches bis zum letzten Schluck überzeugt.

Der wunderschöne Mourvèdre (mataró auf Katalanisch), die emblematische Cuvée von Serge Baux.

«Mataro Boy» ist der Spitzname, den ein Journalist Serge Baux, einem Liebhaber dieser großartigen Rebsorte, gegeben hat. «Die Zeit ist der Meister des Spiels.» Wenn es neben dem Respekt vor der Umwelt eine Erfahrung gibt, dann ist es die der Demut vor den Naturgesetzen: die Zeit! Das wesentliche Prinzip vom Mas Baux ist die Wahl von Bio und Biodiversität. Unter der Berücksichtigung des Terroirs und der Natur gelingen dem Winzer Serge Aux herrlich fruchtige Weine. Die Rebstöcke sind dem Wind 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.

#### Trinkempfehlung

Rotes Fleisch, weisses Fleisch, Grilladen, vegetarische Gerichte

Ausschanktemperatur: 13 – 14 °C / Wein unbedingt karaffieren!