

## Baston Corbières Boutenac / Julien Fernandez

<b>Herkunft:</b>	?? / AOP Corbières Boutenac (LanguedocRoussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Syrah Carignan (60 jährige Rebstöcke auf einem Kalkstein Terroir gewachsen)
<b>Produktion:</b>	Kleine <b>limitierte und nummerierte</b> Auflage von 1500 Flaschen pro Jahr!
<b>Ausbau:</b>	<b>Barrique</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 -14 Jahre
<b>Alkohol:</b>	15%
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Dunkle und tiefe rubinrote Farbe.

#### **Nase:**

In der Nase nimmt man Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten, Garrigue-Gewürzen und Röstaromen wahr. Die Noten der Barrique-Lagerung sind dezent im Hintergrund und elegant eingebunden.

#### **Mund:**

Am Gaumen ist der Wein tiefgründig, langanhaltend mit einer schönen Struktur und feinen Tanninen, was ihm eine lange Lebensdauer garantiert.

**Julien Fernandez wahr über 10 Jahre Kellermeister bei einem Top Weingut im Maury-Tal. Als der Inhaber die Philosophie des Weingutes veränderte, beschloss Julien wieder selbständig terroir-typische Weine im Süden Frankreichs zu keltern. Im Corbières Gebiet konnte er Reben erwerben, in denen er seine eigenen Ideen umsetzen konnte. Der mediterrane Begriff "Baston" erinnert an einen starken Wind und Durchhaltevermögen. Er spiegelt die Vision und Entschlossenheit von Doriane und Julien wider. Wir haben uns für die Freiheit der Selbständigkeit entschieden, um die bemerkenswerte Arbeit von uns und unseren Winzerpartnern zu entfalten. Jede einzelne Flasche Baston ist die Frucht dieser wertvollen Zusammenarbeit, die der jüngsten Generation eines authentischen Weins repräsentiert. Mit Baston hat jeder eine Geschichte über das Corbières zu erzählen. Folgen Sie dem Abenteuer von Doriane und Julien und seien Sie ein Teil davon.**

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und aromatischem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!