Gil Vins
TROUVAILLES DE FRANCE

Baston Corbières Boutenac 2020 / Julien Fernandez

Herkunft:	Maury-Tal / AOP Corbières Boutenac (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Carignan (60-jährige Rebstöcke die auf einem Kalkstein-Terroir wachsen)
Produktion:	Kleine **limitierte und nummerierte** Auflage von 1500 Flaschen pro Jahr!
Ausbau:	12 Monate in Barriques
Lagerfähigkeit:	10 -14 Jahre
Alkohol:	15%
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Dunkle und tief rubinrote Farbe.

Nase:
Was für ein spannendes Bouquet: In der Nase nimmt man Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten wahr, Garrigue-Gewürze und dezenten Röstaromen runden das Geschmacksbild ab. Die Noten der Barrique-Lagerung sind dezent im Hintergrund und elegant eingebunden – wunderbar!

Mund:
Ein eleganter, kräftiger Wein, vollmundig und gut strukturiert. Vorhandene, präsente Tannine, die in nächster Zeit noch weicher werden. Dieser Wein weist eine grosse Komplexität auf, ist sehr tiefgründig und das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack, würzigen Noten und rauchigen Röstaromen unterstrichen. Der Cru Boutenac ist ein dunkler, feuriger Wein moderner Machart, ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden Frankreichs. Karaffieren Sie diesen edlen Tropfen vor dem Genuss und er offenbart sein ganzes Potenzial. **Eine wahre Trouvaille aus dem Süden Frankreichs. Probieren Sie selbst, Sie werden Ihre Freude daran haben!**

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und aromatischem Käse.
Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!