



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Mas Amiel Vintage 2023

Sterkvin, annen | Roussillon, Frankrike | VP-nr.: 3091101 | SAP-nr.: 9046848 | EPD-nr.: 859603 | Pris: 369,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	17 %
Distrikt	Roussillon	Vinmark / lieu-dit	Maury VDN
Underdistrikt	Maury	Sukker	105 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	4.4 g/l
Druetype	100 % grenache	Årstall plantet	1985-2005
Jordsmonn	Steinete jord.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Fruktig og intens med kirsebær, bjørnebær og mandler som tydelige aromakomponenter. God fylde i munnen, søt, men ikke påtrengende og med friske og rene fruktaromaer. Vinen har moden og myk tannin i avslutningen, god lengde med en forfriskende og elegant ettersmak.

Bruksområde

Velegnet til sjokolade, spesielt mørk sjokolade og desserter basert på sjokolade, som f.eks. fondant, brownie og konfektkake. Passer også veldig godt til frukt, f.eks. pære kokt i rødvin. Kaker og is egner den seg også bra til samt salte blåmugg-oster. Eller hva med å nyte den som dessert alene? Mas Amiel Vintage er drikkeklar som ung med, men kan også lagres i mange år og utvikle spennende aromaer mer i retning nøtter og tørket frukt.

Vinifikasjon

Innhøstning skjer for hånd i oktober. Druene avstilkkes ikke, men knuses delvis og svært skånsomt. Fermenteringen starter med stedegen gjær i ståltanker. Under gjæringen tilsettes druesprit mens drueskallet fortsatt er i kontakt med den gjærende mosten. Dette sørger for ekstra farge og bedre uttrekk av aromaer. Det tilsette mindre mengde sprit enn i portvin, så total alkoholemengde er rundt 16 %, 3-4% mindre enn en vintage portvin. Etter gjæringen lagres vinen i store, nøytrale eikeliggere i ca. 6 mnd. før vinen tappes på flaske.