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
Distrikt	Roussillon
Underdistrikt	Maury
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt
Druetype	100 % grenache
Jordsmonn	Steinete jord.

Alkohol	17 %
Vinmark / lieu-dit	Maury VDN
Sukker	105 g/l
Syre	4.4 g/l
Årstall plantet	1985-2005
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 avstilkes 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 alkoholmengde er rundt 16 %, 3-4% mindre enn en vintage portvin. Etter gjæringen lagres vinen i store, næytrale eikeliggere i ca. 6 mnd. før vinen tappes på flaske.