Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas Amiel Natural Blanc

Hvitvin | Roussillon, Frankrike | SAP-nr.: 9078832 | EPD-nr.: 9078832 | Pris: 260,00 inkl. mva |

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK USVOVLET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Roussillon
Underdistrikt	Côtes du Roussillon
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	70 % grenache blanc, 20 % grenache gris, 5 % macabeo og 5 % vermentino

Jordsmonn	Kalkstein og skifer
Alkohol	13 %
Vinmark / lieu-dit	Ulike parseller med grenache blanc, grenache gris, macabeo og vermentino i La Devèze-distriktet.
Sukker	0,5 g/l
Syre	6.1 g/l

FRISKHET FYLDE SØDME

Opprinnelse

Mas Amiels hvite usvovlede vin i den biodynamiske Natural-serien deres.

Vinifikasjon

Manuelt innhøstet for hånd, direkte presset i hele klaser. Deretter spontanfermentert og modnet på fine gjærrester i små ståltanker uten uten klaring eller filtrering. Tappet uten svovel.

Karakteristikk

Lys gyllen. Delikat og tiltalende ungdommelig aroma av blomst, krydder, sitrus og eple. Frisk og livlig med god dybde og fin tekstur og litt fedme. Lang ettersmak med sitrus, kalk og eple.

Bruksområde

Perfekt til hvit fisk og laks, gjerne med litt rikt tilbehør. Ellers spesielt god til krabbe eller krydret asiatisk mat. Lyst kjøtt som svin, ovnsbakt kylling eller grillede grønnsaker er også en flott match til denne vinen.