Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas Amiel Millésime 1999

Sterkvin, annen | Roussillon, Frankrike | VP-nr.: 14721101 | SAP-nr.: 9078833 | EPD-nr.: 9078833 | Pris: 869,90 inkl. mva

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Roussillon
Underdistrikt	Maury
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt
Druetype	100 % grenache

Jordsmonn	Nedbrutt skifer og svart mergel.
Alkohol	16 %
Vinmark / lieu-dit	Maury VDN
Sukker	92 g/l
Syre	5.8 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Pent utviklet med nøtter, tørket frukt, appelsinskall, svalt balsamisk og med tydelig bæraktige aromaer av kirsebær og bjørnebær. Vinen har god fylde i munnen, den er søt og samtidig frisk og delikat friske og rene fruktaromaer. Avslepet og delikat tanninstruktur og en kompleks og lang ettersmak.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting for hånd. Druene avstilkes og tilsettes druebrennevin mens de fortsatt befinner seg i gjæringskaret. Der gjærer og maserer de på skallet i 30 dager. Det tilsettes druebrennevin kun opp til 15-16 volumprosent alkohol, altså mindre enn f.eks. i tradisjonell portvin. Modnes ett år ute i glassballonger (demijohn) for oksidativ utvikling. Deretter gjennomgår de videre modning i flere år i store, gamle eikeliggere på 3500 liter.

Bruksområde

Velegnet til mørk sjokolade og desserter basert på sjokolade som fondant, brownie og konfektkake. Passer også veldig godt til frukt, f.eks. pære kokt i rødvin. Kaker og is er godt følge, samt salte blåmuggoster. Annet salt tilbehør som salte mandler eller spekemat, er spennende kombinasjoner. Eller hva med å nyte den som dessert alene? Mas Amiel Vintage er drikkeklar som ung, men kan også lagres i mange år og utvikle spennende aromaer mer i retning nøtter og tørket frukt.