



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mas Amiel Natural Blanc 2022

Hvitvin | Roussillon, Frankrike | VP-nr.: 15696901 | SAP-nr.: 9083529 | EPD-nr.: 9083529 | Pris: 189,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Roussillon
Underdistrikt	Côtes du Roussillon

Passer til Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt

Druetype	50 % grenache blanc, 20 % macabeo, 15 % grenache gris og 15 % vermentino
----------	---

Alkohol 12,5 %

Sukker 0,4 g/l

Syre 5.5 g/l

Allergener Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gyllen. Ungdommelig aroma av blomst, krydder, sitrus og eple. Frisk med god dybde, tekstur og litt fedme. Lang ettersmak med sitrus, kalk og eple.

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 og betong uten klaring eller filtrering. Tappet uten svovel.

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.