



## Mas Amiel Milésime 1969

Mas Amiel

<b>Typ</b>	Dessertwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Südfrankreich
<b>Produzent</b>	Mas Amiel
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	16 %
<b>Traubensorten</b>	Grenache Noir
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	1969
<b>Artikelnummer</b>	95010156

### Bemerkungen

Olivier Decelle - Besitzer der Châteaux Jean-Faure und Haut-Maurac - hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen.

### Degustationsnotizen

Was für ein köstlicher, raffinierter, unendlich komplexer Duft entströmt diesem Glas, Honig, Lakritze, edle Kräuter, freie Kakaovariationen, Kaffee und alles getragen von einem erfrischenden Hauch Minze. Auch die Frucht am Gaumen wirkt zart, elegant und überaus komplex, da ist eine absolut köstliche Süsse, die mit sehr viel Saft und Schmelz wie Sahne über die Zunge fliesst, von der Aromatik her einem grossen Portwein nicht unähnlich. Die verspielte Leichtigkeit, mit der dieser Wein über die Zunge tanzt, sucht man bei einem Portwein allerdings vergebens. Das ist eine wahre Delikatesse, zeigt auch am Gaumen diese raffinierte Frische und eine überaus sinnliche, komplexe Aromatik. An einem kühlen Ort aufbewahrt, kann eine geöffnete Flasche während mehreren Wochen ohne Quali tätsverlust genossen werden.