



Mas Amiel

1969 Maury AOC
Millésime
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Was für ein köstlicher, raffinierter, unendlich komplexer Duft entströmt diesem Glas, Honig, Lakritze, edle Kräuter, feine 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 Qualitätsverlust genossen werden. (pt)

Genussempfehlung

Süss

-  **Typ:** Andere
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Languedoc-Roussillon
-  **Alkoholgehalt:** 16% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C
-  **Traubensorten:** Grenache