

1969 Millésime

Mas Amiel
Maury AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 120.00

Vegan

Typ: Süsswein

Land: Frankreich

Region: Languedoc-Roussillon

Alkoholgehalt: 16% Vol.

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Traubensorten: Grenache

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95

Vino Vario: 20

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

Produzenten-Informationen

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. Dass bei der Übernahme alles in miserablem Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Olivier Decelle konnte ja nicht ahnen, was da für Schwierigkeiten auf ihn zukommen würden: «Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon.» Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern

oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehrungen - aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!