

Camille Moelleux rouge / Château Ministre

Herkunft:	Mauguio/ IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Muscat Noir (Terra Vitis)
Spezielles:	Die Trauben werden von Hand gelesen und mit den Füßen gequetscht. Danach erfolgt eine schonende Pressung.
Produktion:	Kleine, limitierte und nummerierte Auflage!
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	50 cl



Degustation

Auge:

Helle Bernsteinfarbe mit granatfarbenen Reflexen.

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches, raffiniertes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten, roten Beeren und Lakritze, untermalt von feinen Anklängen an Rosenblüten, Lebkuchen und Trockenfrüchte. Ein vielschichtiges, harmonisches Duftspiel, das sofort die Sinne anspricht und Lust auf den ersten Schluck macht.

Mund:

Im Mund spiegelt sich die Vielfalt der Aromen eindrucksvoll wider. Die Tannine sind seidig und sanft, die Textur kräftig, cremig und harmonisch ausbalanciert. Noten von Garrigue-Kräutern verleihen dem Wein eine feine Würze, während die dezente Restsüsse für Fülle und Eleganz sorgt. Der Abgang ist lang, rund und verführerisch, ein Ausdruck von Kraft und Raffinesse zugleich.

Trinkempfehlung

Dieser sehr exklusive und rare Süsswein passt perfekt zum Aperitif, zu Käse, einem Foie Gras oder zu einem Dessert.

Ausschanktemperatur: 8° C / Wein kühl servieren!