

# Rando'Patt<sup>co</sup>

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



## Muscat sec Ametlier Domaine de Stony

<b>Region</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Erzeuger</b>	Château de Stony, Route de Balaruc, F-34110 Frontignan
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Zum Winzer</b>	<p>Das Château de Stony ist seit fünf Generationen im Besitz der Familie Nodet und wird heute von Frédéric und seiner Frau Lydia Nodet geleitet.</p> <p>Das Weingut wurde im Jahr 1860 gegründet, als es Mode war, englische Wörter in französische Phrasen zu mischen. Der Name der Liegenschaft ist somit ein direkter Bezug zu dem steinigen Boden (stony = steinig).</p> <p>Das Château de Stony ist eines der wenigen Weingüter, die nicht nur den tollen Süßwein Muscat de Frontignan vinifizieren, sondern auch Rotweine keltern. Das Weingut ist bio-zertifiziert.</p>
<b>Rebsorten</b>	100% Muscat à petit grain
<b>Terroir</b>	Kalk-Lehm-Böden
<b>Vinifikation</b>	Temperaturgeregelte Fermentation.
<b>Lagerfähigkeit</b>	1-2 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	13 % vol.

**Verkostung**

Das Château de Stony ist bekannt für seine lieblichen Muscat de Frontignan. Die Winzer begannen aber schon vor über 10 Jahren, den Muscat auch „trocken“, also ohne Restsüße, zu vinifizieren.

Das Ergebnis ist dieser Muscat sec Ametlier. Helle gelbe Farbe mit grünen Reflexen, in der Nase Aromen von grünem Tee, Weinblüten und einem Hauch Anis. Im Mund folgen Noten von Grapefruit, Zitrone und Aprikosen.

Ein sehr aromatischer, feiner Weißwein, der in der sehr kleinen Stückzahl von nur 4000 Flaschen pro Jahr produziert wird.

**Servier-/Trinktemperatur** 10/12°C

**Speisenempfehlung** Passt hervorragend zur asiatischen Küche oder Gerichte mit Meeresfrüchten.