

# GEWURZTRAMINER SGN QUINTESSENCE DOMAINE MARCEL DEISS ГЕВЮРЦТРАМИНЕР КВИНТЭССЕНС ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



## Вино белое сладкое

**Аппелласьон:** Alsace AOP

**Сорт винограда:** 100% Гевюрцтраминер

**Способ сбора урожая:** Полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 9,5%

**Остаточный сахар :** 192 г/л

**Объем бутылки :** 0,375 л

Семейный Дом Domaine Marcel Deiss расположен в местечке Бергхайм в самом сердце Эльзаса, на равном удалении от северных и южных границ региона. Винный дом был основан в 1744 году и сейчас управляется Жаном-Мишелем Дайс. Все вина производятся только из винограда, собранного с собственных виноградников, общая площадь которых на сегодня составляет 26 га, разбросанных по 9 коммунам в радиусе приблизительно 20 км. Виноградники имеют свой неповторимый микроклимат и состав почвы. Производство вин основано на старинных правилах Винодельческой Традиции, главным принципом которой является создание равновесия между лозой, почвой, виноделом и окружающей средой. Вина Domaine Marcel Deiss являются квинтэссенцией старинных традиций эльзасского виноделия, неповторимого характера и безупречного стиля.

Gewurztraminer Selection de Grains Nobles – вино, производимого из винограда, пораженного благородной плесенью ботритис.

## Терруар:

Участки расположены на известковых и глинисто-известковых почвах терруара Бергайм, а также на гранитных склонах коммуны Сент-Ипполит.

## Винификация и выдержка вина:

Сбор проводится ботритизированных ягод (допускается до 20% ягод без полной ботритизации). Бригада из 8-ми человек собирает около 1000 кг за 7 дней. Ферментация проходит с использованием «диких» дрожжей.



## Оценки и рейтинги

Stephen Tanzer'05 – 97 баллов;

Bettane et Desseauve'07– 19 баллов.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Золотистый, с живым блеском.

**Аромат:** Деликатные ноты засахаренного апельсина и свежей розы, сменяющийся цитрусовыми и перечными тонами.

**Вкус:** Округлый, богатый. медовая сладость и хорошая кислотность.

## Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с фуа-гра, с манго или с фруктовым салатом с цитрусовыми и ванильным мороженым. Температура подачи: 10-12°C.