

ALTENBERG DE BERGHEIM GRAND CRU MARCEL DEISS АЛЬТЕНБЕРГ ДЕ БЕРГХАЙМ ГРАН КРЮ МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусладкое

Апелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорта винограда: 13 эльзасских сортов

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар : 70 г/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 коммуна в радиусе приблизительно 20 км. Производство вин основано на старинных правилах Винодельческой Традиции, главным принципом которой является создание равновесия между лозой, почвой, виноделом и окружающей средой.

Терруар:

Этот величественный участок расположен в центре геологических разломов, которые соединяют жесткий известняк Юрского периода с лейаским мергелем.

Микроклимат Альтенберга жаркий и сухой, ввиду его южной экспозиции, удаленности от гор Вогез и изоляции от долины Рейна. Особенный терруар способствует образованию благородной плесени на местных сортах винограда.

Винификация и выдержка вина:

Медленный отжим целых ягод без последующей очистки. Ферментация в большой дубовой бочке с «дикими» дрожжами. Выдержка на осадке в течение года. Вино разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Медово-желтый, с живым блеском.

Аромат: Интенсивные ноты экзотических фруктов, цитрусовых, с оттенками медовыми и фруктового желе. После аэрации появляются ароматы мелиссы, кумквата, песочного теста.

Вкус: Яркий, с хорошей кислотностью, выраженными тонами апельсиновой цедры, засахаренного меда.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с со средиземноморской кухней, утка с апельсинами, копченной рыбой, телятина Маренго. Температура подачи: 10-12°C.