

ROTENBERG CRU D'ALSACE MARCEL DEISS

РОТЕНБЕРГ КРЮ Д'ЭЛЬЗАС ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Alsace 1er Cru AOP

Сорта винограда: Рислинг и Пино Гри

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар : 29 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:

Состоящий из плит известковых оолитов, наклоненных к востоку, стоя, как страж с видом на юг, терруар Ротенберг является самым ранним в Бергхайме. Его красные железистые почвы с глубоким известняковым слоем и очень солнечный климат производят Рислинг и Пино Гри с цитрусовыми отливами, менее сладкие, чем в Грасберге, очень тонкие и элегантные. Вина Ротенберга пьются достаточно молодыми. Они свежие и воздушные, с приятной лимонной кислотностью, очень ароматные.

Винификация и выдержка вина:

Производится поздний сбор урожая. Медленный отжим целых ягод без последующей очистки. Ферментация с «дикими» дрожжами. Выдержка на осадке в течение года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-золотистый, с живым блеском.

Аромат: Выразительные ноты тропических фруктов и цитрусовых.

Вкус: Легкое и приятное вино, с хорошей кислотностью и освежающим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с различными салатами, блюдами средиземноморской кухни и рыбой. Температура подачи: 12-14°C.