

GEWURZTRAMINER DOMAINE MARCEL DEISS ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Alsace AOP

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Остаточный сахар : 28 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 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.

Терруар:

Для производства этого вина используется виноград с участков, засаженных Гевюрцтраминером и принадлежащих Домен Марсель Дайс. Участки расположены на известковых и глинисто-известковых почвах терруара Бергайм, а также на гранитных склонах коммуны Сент-Ипполит.

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. Разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



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 со средиземноморской кухней рыбными блюдами, а также с десертами. Температура подачи: 10-12°C.