

LANGENBERG CRU D'ALSACE DOMAINE MARCEL DEISS ЛАНГЕНБЕРГ КРЮ Д'ЭЛЬЗАС ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусухое

Аппелласьон: Alsace 1er Cru AOP

Сорта винограда: Рислинг, Пино Гри, Боро, Мускат и Пино Нуар

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 12,5%

Остаточный сахар : 10 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:

Терруар Сен-Ипполит расположен на крутом южном склоне с исторически обустроенными террасами. Он состоит из бедного и разрушенного гранита; виноградник засажен различными рано созревающими сортами и Рислингом для придания легкого солоноватого привкуса у вина.

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: Яркие цветочные и пряные ноты, с минеральными оттенками.

Вкус: Вино с хорошей структурой и кислотностью, чистое и свежее, с приятным солоноватым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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