

RIESLING DOMAINE MARCEL DEISS

РИСЛИНГ ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусухое

Аппелласьон: Alsace AOP

Сорт винограда: 100% Рислинг

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 12,5%

Остаточный сахар : 8,7 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. Производство вин основано на старинных правилах Винодельческой Традиции, главным принципом которой является создание равновесия между лозой, почвой, виноделом и окружающей средой.

Терруар:

Вино производится из винограда, собранного с двух различных виноградников Домен Марсель Дайс:

Библенхайм, расположенный в предгорьях равнины, черпающий свою самобытность из своего геологического происхождения. Он расположен у края бассейна и состоит из гравия, песка и мергеля наземной части Вогез и озерных отложений (известняк, ил), образуя плотное и однородное основание и довольно легкую поверхность почвы с известняком, с хорошей фильтрацией, что позволяет сохранить хорошую кислотность.

Сент-Ипполит располагается на гранитных склонах коммуны Сент-Ипполит и состоит из серого разрушенного гранита Таннкирш, дающего легкие и совсем неплодородные сухие почвы. Все это сдерживает рост лозы, но благотворно влияет на качество винограда. Этот терруар является одним из самых ранних в Эльзасе и поддерживает хорошую кислотность в ягодах. Производимые здесь вина минеральные и слегка солоноватые.

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.

Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-золотистый, с живым блеском.

Аромат: Ноты лимона и тонкие минеральные, раскрывается нотами мандарина и розового грейпфрута.

Вкус: Свежий, мягкий, с нотами апельсиновой корки и деликатным минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с различными салатами, блюдами из белого мяса и рыбы.

Температура подачи: 10-12°C.

