

PINOT GRIS DOMAINE MARCEL DEISS

ПИНО ГРИ ДОМЕН МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое полусухое

Аппелласьон: Alsace AOP

Сорт винограда: 100% Пино Гри

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Остаточный сахар : 13,2 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. Вина Domaine Marcel Deiss являются квинтэссенцией старинных традиций эльзасского виноделия, неповторимого характера и безупречного стиля.

Терруар:

Производство вин основано на старинных правилах Винодельческой Традиции, базирующихся на трех главных принципах: уважение почв и их геологического происхождения, поддержание их в порядке благодаря возделыванию с помощью лошадей, внесению перегноя посредством посева трав в междурядьях, уходу за лозой (рыхление, обрезка, «зеленый сбор» 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. Разливается по бутылкам после легкой фильтрации.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'12 – 92 балла;



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотистый, с живым блеском.

Аромат: Деликатные ноты подлеска, фундука, грифеля и ноты свежих фруктов.

Вкус: Свежее, ароматное вино с приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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

Температура подачи: 10-12°C.

