

SCHOENENBOURG GRAND CRU MARCEL DEISS ШЁНЕНБУРГ ГРАН КРЮ МАРСЕЛЬ ДАЙС



Вино белое сладкое

Аппелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорта винограда: Рислинг

Возраст лоз: Высадка между 1952 и 1982

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 12,5%

Остаточный сахар : 52 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:

Виноградник Шёненбург, известный еще со времен средневековья, является флагманом среди виноградников Риквир. Самые лучшие вина этого региона рождаются именно на этой почве и получили всеобщее признание.

Эта земля отличается своим рельефом (южная экспозиция, крутые склоны) и очень специфичным геологическим составом: смешанные радужный мергель и кейперский гипс, покрытые песчаником, распространившимся с Вогез.

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. Вино разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Медово-желтый, с живым блеском.

Аромат: Сложный букет ароматов, с легкими фруктовыми и минеральными нотами.

Вкус: Одно из немногих вин, о котором вы можете говорить в превосходной степени. Центральное место занимает хорошо выраженная кислотность. Легкая горчинка, характерная для вин терруара Шёненбурга.

Гастрономические рекомендации:

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