

# Gruenspiel 2015 vin d'Alsace 1er cru Marcel Deiss 0.75 l

» » Alsasko » Marcel Deiss



Kód produktu

F0400065

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Gruenspiel 2015 vin d'Alsace 1er cru Marcel Deiss 0.75 l

» » Alsasko » Marcel Deiss

## Popis

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Gewurztraminer 34 %, Pinot noir 33 % a Riesling 33 % vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - suché Komplexní víno výrazné barvy a intenzivní vůně skoro červeného vína. Buket dominantní a perzistentní. V ústech je suché s tříslovinami, které se projevují na patře. Je to dominantní víno, které se chlubí svou silou a dává najevo, že se vyrovná s nejrůznějšími pokrmy, včetně červeného masa. Například s dobře kořeněným červeným tataráčkem. Jeho struktura je plnější a tučnější, v ústech vyvolává pocit šťavnatosti a lehce přítomných tříslovin. Určitě na Vás zapůsobí svou nevšední délkou a bohatou mineralitou. Dalo by se říci, že se Gruenspiel prezentuje jako železná ruka v sametové rukavici. Vinařství leží v vesnici Bergheim v srdci Alsaska, ve které rodina Jeana-Michela Deisse, žije už od poloviny 18. století. Jak sám Jean-Michel říká: „ Pro mě je seznámení s novým terroirem otázkou 30 let a nevidím žádný smysl v tom, abych se někde prostě vynořil a začal dělat víno bez toho, že bych rozuměl kultuře určité oblasti. Zde v Alsasku mohu pracovat se širokým spektrem terroirů.“ Deiss zpracovává výhradně hrozny z vlastních vinic (všechna vína tedy nesou označení Domaine), rozkládají se na 26 hektarech, rozděleny do přibližně 120 různých parcel na území obcí (Bennwihr, Beblenheim, Saint-Hippolyte a Bergheim). Geologická i klimatická diverzita je neuvěřitelná. Vinice jsou vedeny biodynamicky (certifikace Demeter) a velmi náročně: hustá výsadba, prořezávání, půdy často chudé na živiny a vodu, to vše nutí rostliny hnát kořeny do značné hloubky a plně vyjádřit svůj terroir. Sklizeň je samozřejmě ruční. Plně zralé hrozny jsou pomalu zpracovány celé, k fermentaci se používají výhradně vlastní přírodní kvasinky, vína pak zrají na kalech ve velkých dubových sudech nebo nerezových tancích, dle potřeb každého z nich.

## Hlavní parametry

|        |              |
|--------|--------------|
| Značka | Marcel Deiss |
| Původ  | Alsasko      |
| Objem  | 750 ml       |

## LMIV & Doplňkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
|---------------------|---|