

# Rotenberg de Bergheim 2002 vin d'Alsace 1er cru Marcel Deiss 0.75 l

» » Alsasko » Marcel Deiss



EAN 0000000002000

Kód produktu F0400035

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Rotenberg de Bergheim 2002 vin d'Alsace 1er cru Marcel Deiss 0.75 l

» » Alsasko » Marcel Deiss

## Popis

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Riesling a Pinot Gris vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - suché Zářivé, hutné víno. Jemné aroma čerstvých citrusů, v ústech velmi živé a lahodné, ovocné s výraznou mineralitou. Napjatá struktura s tóny čerstvého ovoce, zralých hroznů a citronu, závěr je minerální s intenzivní kyselinkou. Toto gastronomické víno par excellence rozzáří pokrmy z těch nejlepších ryb. Společná výsadba Rieslingu a Pinot Gris. Hrozny pocházející výhradně z vlastních pozemků a pěstované biodynamicky. Půdní podloží vápenité s obsahem železa, velmi slunečná vinice ve vesnici Rotenberg. Velmi pomalé lisování celých hroznů, poté fermentace jen s vlastními kvasinkami. Zraje 12 měsíců na kalech v obrovských dřevěných sudech. 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 mohou 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. |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|