

2019 Schoenenbourg Grand Cru

Marcel Deiss

Marcel Deiss

Domaine Marcel Deiss blev grundlagt i 1947 i Bergheim og ledes i dag af Mathieu Deiss med Jean-Michel Deiss ved sin side. Huset sætter voksestedet foran druen og er især kendt for complantation, hvor flere sorter står blandet i samme mark, høstes sammen og vinificeres som ét udtryk for stedet. I markerne arbejdes biodynamisk, mens kælderen bruger naturligt forekommende gær og undgår chaptalisering og syrejustering. Tørhedsgrad, vægt og struktur kan derfor skifte tydeligt fra mark til mark.

Alsace

Alsace ligger i det nordøstlige Frankrig, hvor vinmarkerne følger de østlige udløbere af Vosges mellem bjergene og sletten mod Rhinen. Vosges skærmer mod regn fra vest og giver et tørt, solrigt klima med tydelige kontinentale træk, mens kølige efterårsnætter hjælper druerne med at bevare syre. Områdets opsplittede geologi skifter hurtigt mellem blandt andet granit, kalk, mergel, sandsten og ler, så voksestedet kan præge vinene tydeligt. Alsace forbindes især med druesortsnavne på etiketten og hvidvin på Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner og Muscat, men her laves også Pinot Noir, blandingsvine, Crémant d'Alsace og koncentrerede søde vine. Stilen kan være knastør, rund, sød eller eksperimenterende; druen alene fortæller derfor ikke hele historien.

Vinen

Schoenenbourgs stejle, sydvendte mark over Riquewihr kombinerer keupermergel, gips og sandsten med et køligt, sent mikroklima. Flere sorter vokser og høstes sammen efter Marcel Deiss' complantation-princip. Årgang 2019 er rig, fyldig og let til mærkbart sødme, men den høje syre og markens faste struktur giver balance. En Grand Cru til store glas, gastronomi og meget lang lagring.

Primære aromaer: Citrus, fersken, abrikos, æble, honning, krydderier, røg og blomster.

Madforslag: Prøv til stegt kylling med svampe og smør og timian.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



2019



Hvidvin



Riesling



Alsace
Frankrig