2019 Rotenberg

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

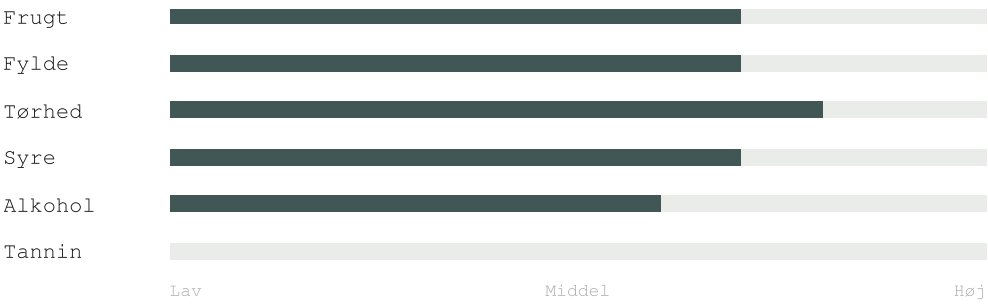
Riesling og Pinot-sorter vokser blandet på Rotenbergs sydvendte, jernfarvede kalkjord ved Bergheim og høstes sammen. Marcel Deiss lader marken definere vinen frem for én drue. Årgang 2019 er tør, syredrevet og samtidig fyldig med en mere åben form end husets Grand Cru-vine. Den kan drikkes nu omkring 10 grader til fisk, and eller krydrede retter og har potentiale til 10-15 års udvikling.

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

Madforslag: Prøv til stegt andebryst med svampe.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.

Smagsprofil



2019

Hvidvin

Pinot Gris, Riesling

Alsace Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk