

Burlenberg 2017 Marcel Deiss

Organic, Punaviini, Biodynaaminen, Vegan / Rypäleet:
43.00 €

Kuvaus

Väriltään kehittyneen punaruskea. Tuoksussa tuoretta nahkaa, tallimaisuutta, tuoretta kirsikkaa ja mansikkaisuutta. Maku raikkaan monipuolinen, mukana mustapippuria, sikarilaatikkaa, kirsikkaa ja yrttejä. Täyteläisen hienovarainen ruokaviini, joka ei jätä kylmäksi. Jälkimaussa tanniinisuus ja hapokkuus upeasti tasapainossa. Viiniä on kypsennetty tammitynnyreissä 24 kuukautta. Rypäleet: Pinot Noir ja muita Pinot -lajikkeita (Beurot, Meunier, Gris..). Tuottajan mukaan viini säilyy nautintakelpoisena 10-15 vuoden ajan.

James Suckling – 95 p

Tuottaja

Domaine Marcel Deiss

Domaine Marcel Deiss sijaitsee Bergheimin kylässä, aivan Alsacen sydämessä. Domaine Marcel Deiss'n nykyinen viinintekijä Jean-Michel Deiss on viinimaailman kuuluisimpia terroirin puolestapuhujia. Hänestä on tullut yksi keulakuvista viinirypäleen kasvupaikan arvostuksen nostamisessa. Sukutilallaan, jonka historia juontuu aina vuoteen 1744, Jean-Michel hoitaa 26 hehtaaria viljelmää. Palstat sijaitsevat yhdeksän kunnan alueella ja köynnökset ovat sekaistutuksia, vanhojen alsacen perinteiden mukaisesti.

Jean-Michel Deiss on huomannut terroirin vaikuttavan joissakin paikoissa niin voimakkaasti, että eri rypälelajikkeet alkavat loppujen lopuksi muistuttaa toisiaan. Tämä on saanut hänet palaamaan alkuperäiseen alsacelaiseen tapaan viljellä kyseisiä lajikkeita sekaisin.



Ruoka:

Tuotenro: 1840509

Viivakoodi: 3568211157434

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi