

# Complantation Blanc 2018 Marcel Deiss

Organic, Valkoviini, Biodynaaminen, Vegan / Rypäleet:

22.95 €

## *Kuvaus*

Täyteläisen keltainen, kirkas. Tuoksussa hunajamelonia, täyteläisiä trooppisia hedelmiä ja syvyyttä. Maultaan lähes täyteläinen, tyypillistä Alsacen konsentroituneisuutta. Tuoksut seuraavat maussa. Maku erittäin pitkä ja vahva. Lopussa hieman karvautta, joka antaa viinille rakennetta kestämään voimakkaitakin ruoka-aineita. Rypäleet: Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat, Gewurztraminer ja Sylvaner.

## *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 kuulakuvista 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:** Äyriäiset, Kala,  
[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Tuotenro:** 1840112

**Viivakoodi:** 3568211188025

**Tilavuus:** 0,75 l