



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Gewürztraminer

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051721935

Anbefales til:



2019 GEWURZTRAMINER BIO

Alsace, Marcel Deiss

Distriktet

Alsace er et af de franske vinområder, som gennem mange år har været genstand for stor opmærksomhed - og absolut ikke uden grund. Området er noget af det smukkeste og mest idylliske, man kan forestille sig. Vinmarkerne ligger for foden af bjergkæden Vogeserne (Les Vosges) og danner en fin baggrund for de mange hyggelige landsbyer, som findes langs 'Route du vin' - vinvejen i Alsace.

Vogeserne yder læ og beskyttelse til vinmarkerne, og området har således både den laveste nedbørsmængde og de fleste solskinstimer i Frankrig. I området finder man mange vinkooperativer, nogle bedre end andre, men der er ingen tvivl om, at det er de mange små familieforetagender, der er både hjertet og sjælen i Alsace. Det er blandt disse ofte små producenter, man finder perlerne.

Producenten

Domaine Marcel Deiss i Bergheim (nær Ribeauvillé) dyrker sine 27 ha. efter biodynamiske principper og producerer vine, som på mange måder er unikke for Alsace (og i øvrigt). Vinmarkerne - blandt dem flere "Crus d'Alsace"* og klassificerede Grands Crus (Mambourg, Schoenenbourg, Altenberg de Bergheim) - er fordelt på ikke mindre end 9 kommuner (220 parceller!). Da den aktuelle ejer Jean-Michel Deiss og hans søn Mathieu helt klart søger at fremhæve forskellighederne i deres vine, frem for at strømline dem, er vinene fra Domaine Marcel Deiss altid utrolig spændende at udforske!

Kunsten at blande forskellige druesorter fra samme mark eller terroir således at den rette harmoni og stil opnås i vinene, er en krævende udfordring. Metoden har været anvendt i Alsace længe før man overhovedet var rigtig bevidst om forskellene imellem de respektive druesorter. Hos Marcel Deiss hylder man denne metode og mener således, at foreningen af forskellige druesorter fra samme mark ofte giver de bedste resultater og kan udtrykke terroiret på den mest overbevisende facon.

Jean-Michel Deiss er kendt for sin ildhu og åbenhed omkring det at dyrke sine vinmarker efter biodynamiske principper. Han hører dog ikke til de regelrette ekstremister, men forsøger at kombinere den biodynamiske tankegangs værdier og filosofi med de traditionelle alsaciske dyrkningsmetoder. Derfor kalder mange ham for en kunstner og en provokatør(!), men når man smager hans vine, må enhver kritik blive manet til jorden: Hans vine er i høj grad både personlige og karakterfulde samtidig med, at de er nogle af de bedste fra Alsace!

*Hos Marcel Deiss har man store forventninger til den nye klassificering af såkaldte LIEUX DITS (afgrænsede vinmarker) i CRU D'ALSACE/PREMIER CRU D'ALSACE, som man har ansøgt vinmyndighederne om at foretage, bl.a. efter inspiration fra Bourgogne.

Produktet

Gewurztraminer fra Marcel Deiss er sammensat af druer, som delvist hentes ved foden af skråningen omkring landsbyen Bergheim. Her finder man en undergrund af småsten, sand og mergel samt aflejringer af kalk, som giver god dræning i dybden og en varm overflade. Under disse forhold får Gewurztraminer fylde samt ikke mindst friskhed og god syre. Resten af druerne hentes på de granitige skråninger bag landsbyen Saint Hippolyte, hvor den fattige undergrund altid giver strukturerede og mineralske vine. Sammensætningen af de to oprindelser giver en perfekt harmoni.

Som det er sædvane hos Deiss, er vinstokkene plantet med 7-8.000 vinstokke/ha. Udbyttet er kun halvt så stort (45 hl./ha.) som tilladt, noget som giver druerne en fantastisk koncentration og kompleksitet. Presningen foregår meget langsomt og med hele klaser for at sikre en god frugt- og tanninekoncentration. Vinen gærer med druerne egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderens. Efter endt gæring lagres vinen i et år på sit "lie".

Gewurztraminer har en flot, gylden farve og er fed på glasset. I duften finder man nuancer af roser, citron-verbena, lime, appelsin, mango og honning. I smagen er vinen kødfuld og velouragtig, men friskheden og sprøheden giver et godt modspil. Vinen slutter med druens klassiske, eksotiske stil og krydderier (hvid peber). Serveres som aperitif, til kylling- eller fiskeretter, til frugtsalat eller til kraftige og cremede rødschimmeloste som fx munster. Serveringstemperatur: 8-10°C.



ØSTJYSK
VINFORSYNING