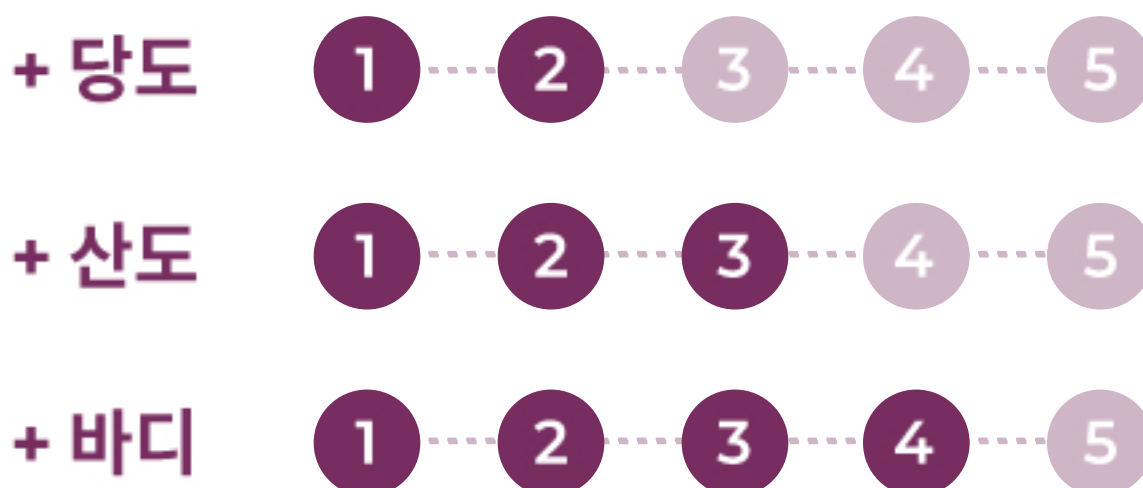




Marcel Deiss Mambourg,
Grand Cru d'Alsace

마르셀 다이스 그랑크뤼 맘부르그

알자스 Top 3,
바이오다이나믹의 선구자



Point

- 피노 5종이 블렌딩 된 알자스 그랑크뤼
- The Art of Complantation: 밭에 여러품종을 섞어 생물학적 다양성을 보존하는 필드블렌딩 농법
- 품종을 와인 이름으로 쓰는 여타 알자스 와이너리와 달리 떼루아를 와인이름으로 사용

Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 알자스 / 마르셀 다이스
Grape Variety	피노 계열 품종 다수 블렌딩
Capacity	750ml
Food Matching	크림소스를 가미한 치킨 요리, 다양한 버섯 요리, 잘 숙성된 콩테 치즈

Information

피노누아, 피노그리, 피노 뫼니에, 피노블랑, 피노 뵈로 등 피노 계열의 다섯가지 품종을 컴플런테이션 경작법으로 재배해 만든 와인.

섬세하고 화사한 꽃 향기, 노랑 계열의 과일 아로마와 집중도 있고 무거운 뉘앙스를 지녔다. 맘부르그 그랑크뤼의 독특한 청회색 석회암질 토양에서 배어나는 선명한 미네랄리티와 복합미, 부드러운 맛을 지닌 우아하고 균형감 있는 와인이다. 바로 마셔도 좋고, 취향에 따라 15~20년 숙성해 즐겨도 좋다.

Awards

2015 : Robert Parker 97점

Tip | 컴플런테이션(Complantation)은 한 군데 포도밭에 다양한 포도품종을 섞어 재배하는 방식으로, '필드 블렌딩'이라고도 한다. 현대적인 개념의 포도품종 구분법이 나타나기 전부터 존재했던 오래된 포도 경작법이다.