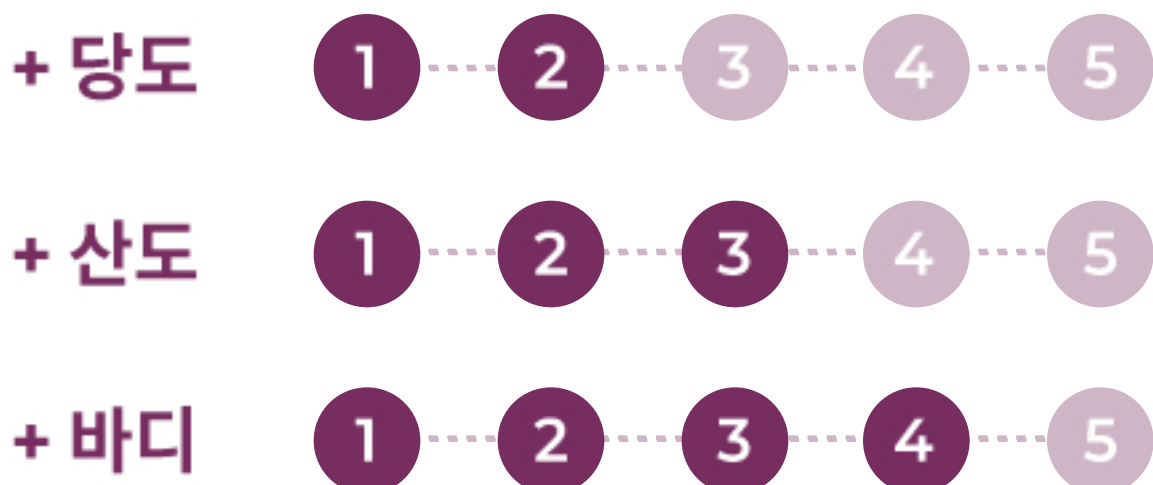




Marcel Deiss Grand Cru Altenberg
de Bergheim

마르셀 다이스 그랑크뤼 알텐베르그

알자스 Top 3,
바이오다이나믹의 선구자



Point

- 알자스 품종 13종이 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	알자스 화이트 품종 13종
Capacity	750ml
Food Matching	푸아그라, 샤퀴테리, 치즈

Information

알자스 지방의 화이트 포도품종 13종을 모두 컴플렌테이션 경작법으로 재배해 만든 그랑크뤼 와인.
가을향수를 연상케 하는 호박색을 띠고 있으며, 이국적인 열대과일의 폭발하는 듯한 아로마와 아카시아 꿀, 절인 꿀, 레몬 등 다채로운 과일, 꽃의 우아한 향을 느낄 수 있다. 입 안에서 크림이하게 넘어가는 우아한 질감과 경쾌한 산미가 우수한 균형감을 보여준다.
빈티지로부터 20~30년 더 숙성해도 좋을 잠재력을 가진 와인이다.

Awards

2015 : Robert Parker 96점

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