



Marcel Deiss Cru Langenberg

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter og Biodyvin
Druetyper:	Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat à petits grains, Pinot Auxerrois, Pinot Beurot, Muscat blanc et Rose d'Alsace.
Opprinnelse:	Alsace 1er Cru

Fra Langenberg i St. Hippolyte, bratt og sørvendt vinmark med karrig, sand og grus toppjord over granitt. Samplantet og samhøstet. Spontanfermentert i miks av tank og fat. Modnet min. to vintre. Lavsvovlet.

Varenummer:	15216701
Volum:	0,75 l



Domaine Marcel Deiss er en ledende Alsace-eiendom beliggende i Bergheim, en kort kjøretur nord for Colmar. Far, Jean Michel Deiss, er en visjonær vindyrker som har re-introdisert samplanting i Alsace, innført biodynamisk dyrkning på eiendommen, øket plantetetthet drastisk og klassifisert vinmarkene etter et burgundisk system fra regionalviner til toppvekster. I kjelleren gjøres minst mulig. Mostene gjærer spontant, får av og til noe skallkontakt kun for å lettere kunne fullføre gjæringen og vinene får modne lenge på gamle og store fat, aller helst over to vintre for naturlig sedimentering og stabilisering.