



## Marcel Deiss Ribeuville

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	AB
Druetyper:	Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc
Opprinnelse:	Alsace Village

Fra tre parseller på muslingkalk over leire og sandstein i Ribeuville. Samplantet og samhøstet. Spontanfermentert i miks av tank og fat. Modnet min 12 måneder. Lettfiltret og lavsvovlet. Kjølig og lineær.

Varenummer:	15217201
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.

Natural Selections AS  
[terje@naturalselections.no](mailto:terje@naturalselections.no)  
[trond@naturalselections.no](mailto:trond@naturalselections.no)

  
**Natural Selections**