



Marcel Deiss Zellenberg

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	AB
Druetyper:	Riesling, Auexerrois, Pinot Blanc, Gris, Noir
Opprinnelse:	Alsace Village

Fra to parseller på en miks av mergel og kalkkonglemerater i Zellenberg. Samplantet og samhøstet. Spontanfermentert i miks av tank og fat. Modnet min. 12 måneder. Lettfiltrert og lavsvovlet. Rik og fast.

Varenummer:	Kun horeca
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
trond@naturalselections.no


Natural Selections