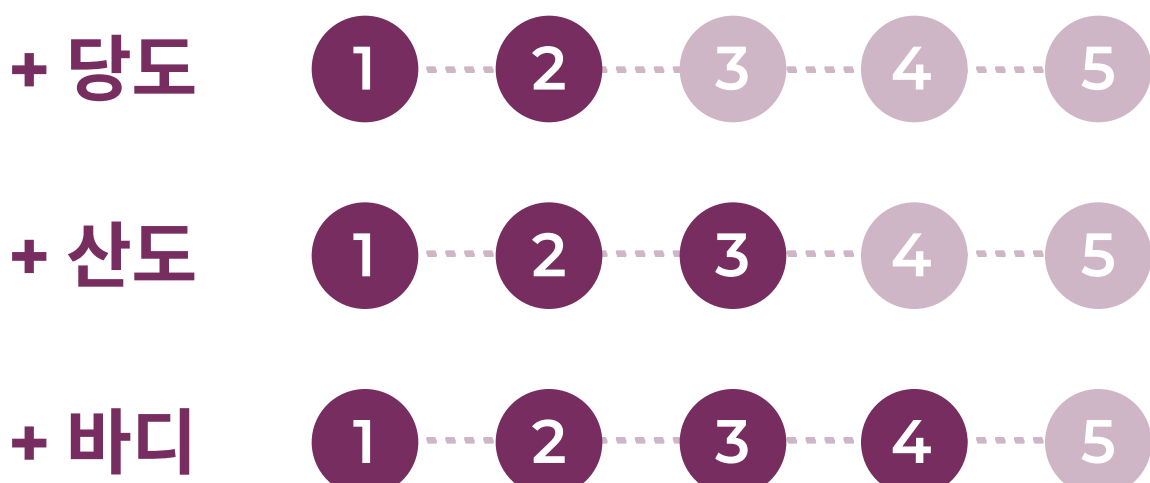




Marcel Deiss Grand Cru Altenberg  
de Bergheim

# 마르셀 다이스 그랑크뤼 알텐베르그

우아하고 균형감 있는 알자스  
그랑 크뤼 와인



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.