



## Alsace Grand cru Schoenenbourg 2016

AC Alsace Grand cru, Domaine Marcel Deiss

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Traubensorten</b>	Riesling, Gewürztraminer
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Alsace
<b>Produzent</b>	Domaine Marcel Deiss
<b>Ausbau</b>	lange Gärzeit auf der natürlichen Hefe, im grossen Eichenholzfass
<b>Spezifikation</b>	<b>Vegan</b> <b>Biodynamisch</b>
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad Celsius
<b>Trinkreife</b>	5 bis 40 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Artikelnummer</b>	11189716

### Beschreibung

Ein grossartiger Weisswein! Tiefgründig und komplex mit rauchig-mineralischen Feuerstein-Noten, Iris, Verveine und Salbei in der Nase, besticht er mit einer aussergewöhnlichen Klarheit und Präzision am Gaumen und einem langen, vielschichtigen Nachgeschmack.

### Passt zu

Krusten- und Schalentiere, Edelfische, Poularde de Bresse

### Wissenswert

Zertifizierter biologischer Anbau, Vegan. Die Lage Schoenenbourg bei Riquewihr hat viel Feuerstein und ist sehr schwefelhaltig. Auch ohne

Behandlung oxydieren die Trauben nicht. Der Wein hat dadurch ein extremes Alterungspotenzial.