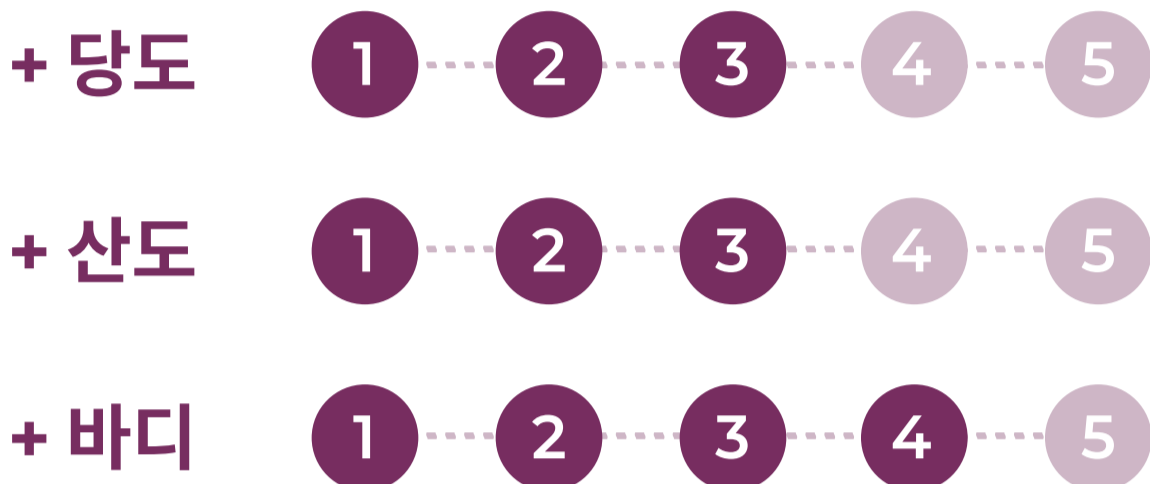




Marcel Deiss Schoenenbourg,
Grand Cru d'Alsace

마르셀 다이스 그랑크뤼 쇠넨부르그

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	조개, 랍스터 등 풍부한 맛의 해산물, 닭고기, 캐비어

Information

알자스 지방의 화이트 포도품종 13종을 모두 컴플런테이션 경작법으로 재배해 만든 그랑크뤼 와인. 쇠넨부르그는 다른 밭에 비해 리슬링 올드바인의 비중이 높은 편이며, 이 때문에 리크비르 지역에서도 중세 시대부터 '보석 같은 구획'으로 이름난 생산지였다. 알자스 그랑크뤼 와인의 세미 드라이 (semi-dry)한 스타일을 잘 보여주는 와인으로, 집중도 높은 풍성한 맛이 인상적이며 모과 등 노랑 계열의 과일 향이 두드러진다. 힘 있는 산미, 미네랄리티가 풍부한 맛을 뒷받침 해주어 입 안에 다채로운 여운을 남긴다. 빈티지로부터 25~40년 더 숙성해도 좋을 잠재력을 가진 와인이다.

Awards

2015 : Robert Parker 98점

Tip | 컴플런테이션(Complantation)은 한 군데 포도밭에 다양한 포도품종을 섞어 재배하는 방식으로, '필드 블렌딩'이라고도 한다. 현대적인 개념의 포도품종 구분법이 나타나기 전부터 존재했던 오래된 포도 경작법이다.