

## Domaine Marcel Deiss - Alsace 1er Cru - Gruenspiel - 2013

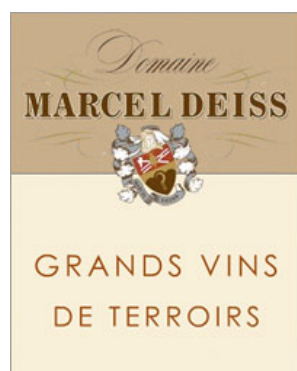


### Description

18,5/20 Bettane & Desseauve 93/100 Robert Parker 16,5/20 RVF

« Sur des sols de marnes profondes, Gruenspiel 2013 est net, profond et avec un nez parfumé de notes citronnées et fumées. En bouche, c'est un blanc sec, gras, pur, frais, net et élégant, doté d'une finesse et d'une complexité remarquables. La finale est serrée et minérale, avec des tanins fins. Très prometteur ! ». (Wine Advocate 2017 - Stephan Reinhardt)

### Caractéristiques du vin



Domaine	Domaine Marcel Deiss
Cuvée	Gruenspiel
Millésime	2013
Appellation	Alsace 1er Cru
Région	Alsace
Couleur	Vin blanc
Cépages	Riesling, Pinot Noir, Gewurztraminer complantés
Terroirs	Sols de marnes et de graves
Viticulture	Biologique et biodynamique certifiée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage très long des raisins entiers, pas de débourage. Fermentation en foudre avec levures indigènes
Élevage	12 mois sur lies totales en foudre
Degré d'alcool	13,5%
Sucres résiduels	7,30 g/l

### Dégustation & accords



Oeil	Robe tâchée, marquée, nuance rosée de la lie
Nez	De vin rouge, puissant, têtu, incontournable
Bouche	Sèche, tannique, musclée avec une rondeur enveloppante
Servir	En carafe à 12°C
Ouvrir	Carafer 3 heures avant
Boire avant	2030+
Accords met/vin	À déguster sur un tartare de boeuf, des plats épicés...