

**Alsace Grand Cru
PINOT GRIS
Grand Cru Schlossberg Sec
Domaine Mader**

Hvidvin – fra ALSACE

TØR


Økologisk


Fadlagret



Sagt & skrevet:

• **Kategori MEST SPÆNDENDE VIN**

"Udtryksfuld aroma med mild eg, røg og tørrede, eksotiske frugter. Rig, elegant og tør smag med fin balance mellem syre og frugt, indhyllet i fin eg.

Står op imod al slags mad.

En vin i samme ånd som Bourgognevinene Corton-Charlemagne og Bâtard-Montrachet."

**Per Warfvinge,
WARFVINGE.NET**

• **Stor præstation**

"En Pinot Gris i den tørre stil, meget åben og med en smuk struktur. Nydelig, saltet finale."

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

• **Favorit**

"Lagringen på egefade markerer sig med vanillearoma, dejlig på ganen, livlig og slank, kan enten nydes straks eller henlægges. Fedme, elegance, ren aroma og især en tør balance – en meget vellykket vin."

**bettane + desseauve,
GUIDE DES VINS
BETTANEDESSEAUVE.COM**

En fast, elegant aroma med krydrede abrikoser og strejf af underskov, smagen er frugtig og fuld, syren er frisk – vinen er perfekt på bordet

Pinot Gris (100%)

- fra over 20 år gamle vinstokke
- dyrket på **grand cru-vinmarken Schlossberg**
- 50% lagret på egefade og 50% på tanke i 9 måneder

Restsukker: 3 g/l

Vinsyre: 7 g/l

Høstudbytte: 10 hl/ha

Produktion: 1.500 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Kientzheim på den berømte og stejle grand cru-mark Schlossberg – på sydøstvendte bakkeskråninger i 330 meters højde med en undergrund af granit.

Schlossberg blev i 1975 som den første alsaciske vinmark klassificeret "grand cru".

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmen i 9 måneder – 50% på egefade og 50% på rustfri ståltanke.

✓ **Velegnet til pasta med skaldyr, foie gras, røget laks, fuglevildt og postej eller lagret, hård ost – men også rigtig god alene**

✓ **Bedst fra 1 til 10 år efter høst – vinder ved henlæggelse**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**



”Small quantity, high quality”

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace, hvor den befæstede kirke står som det smukt bølgede landskabs ikoniske monument.

Domaine Mader har opnået noget nær kultstatus på relativ kort tid.

Det var blot i 1981, hvor sønnen Jérôme blev født, at Jean-Luc og Anne Mader tog springet til selv at tage hånd om deres vine – indtil da var familiens druer blevet solgt til det lokale kooperativ.

Fokus er på vinene Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris og Pinot Noir, men også Muscat, Gewurztraminer og Crémant d'Alsace er på programmet. Produktionen er beskeden i volumen – til gengæld er kvaliteten i den absolutte verdensklasse!

Uddannet som oenolog trådte Jérôme i 2005 ind i familieforetagendet. I årene før gjorde han sig erfaringer med vindyrkningen andre steder på kloden – i Sydafrika og under et længere ophold i New Zealand.

Far og søn omlagde sammen i 2007 vinbruget til økologisk drift, med overbevisningen om at vin skabes i vingården og af en terroir, hvor den geologiske mangfoldighed i Alsace kommer til fuldt udtryk i hver sort – tro mod deres oprindelse.

Familien Mader ejer i dag 10,6 ha vinmarker, heriblandt besiddelser i nogle af de mest renommerede grand cru-marker – Rosacker i Hunawihr og Schlossberg i Kientzheim – samt *lieu-dits*-markerne Muhlfurst, Haguenau, Burgweg, Berg og Helfant. Ejendommen er meget fragmenteret, og 38 parceller ligger spredt over fire kommuner – Hunawihr, Ribeauvillé, Riquewihr og Kientzheim. Jérôme har sammen med sin kone Nelly nu helt overtaget driften af vinbruget.

Der bruges ikke kemikalier, sygdomsbekæmpelse foretages med naturlige produkter, og ukrudtsbekæmpelse sikres ved slåning og pløjning. Høsten er naturligvis håndplukket, og presningen foregår med hele druer, ikke knuste, i en pneumatisk presse.

Fermentering sker i rustfri stålтанке eller i fade. Efter en ren bundfældning starter gæringen af sig selv ved lav temperatur og varer normalt i flere måneder. Derefter lagres vinen på bærminden indtil de første filtreringer, som finder sted i foråret. Bortset fra Gewurztraminer og de sjældne Vendanges Tardives er alle vine tørre. To tredjedele af produktionen eksporteres.

Jérôme Mader er skånselsløs i arbejdet for kvalitet – udbyttet holdes lavt, og kun de bedste druer anvendes for at frembringe det ypperste.

Domaine Mader er økologisk certificeret af Ecocert 2007.

Domain Mader i tal

Vinmarker	10,6 ha
—	—
Grand Cru Rosacker	1,3 ha
Grand Cru Schlossberg	0,5 ha
Lieu-dits	2 ha
Blå druer	0,75 ha
—	—
Pinot Noir	100%
Grønne druer	9,85 ha
—	—
Riesling	33%
Pinot Gris	26%
Pinot Blanc / Auxerrois	20%
Gewurztraminer	13%
Muscat	5%
Chardonnay	3%
Vinstokkenes alder	35 år gennemsnitlig
Håndplukning	100%
Produktion	55.000 fl./år

