

CRÉMANT D'ALSACE *Brut* Domaine Mader

'Bobler' - fra ALSACE

TØR



**Boblende finesse,
aromatisk elegance og stor fylde
- tør og tro mod sin alsaciske
"terroir".**

Chardonnay (50%) & Pinot Blanc (50%)
- fra omkring 30 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawihr på østvendte, kolde bakkeskråninger i 300 meters højde på en jordbund af ler og sandsten. Vinstokkene har en gennemsnitsalder omkring 30 år, årligt høst-udbytte omkring 60 hl/ha.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring, malolaktisk gæring, bærmekontakt i 7 måneder, lagret på flaske i 30 måneder. Restsukker: 7 g/l - hvilket betegnes "brut".

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace. Produktionen er beskeden i volumen, men til gengæld af en kvalitet i den absolutte verdensklasse.

Al dyrkning af vinmarkerne foregår økologisk, og høsten er naturligvis håndplukket.

Siden 2005 har Jérôme Mader i stigende grad og i dag helt taget over efter sin far Jean-Luc Mader.

Sagt & skrevet:

- "Maders Crémant er en af de bedste i hele Alsace!"
Per Warfvinge,
WARFVINGE.NET

✓ **Velegnet til at ledsage hele måltidet**
– herunder specielt som aperitif
og til alt godt fra havet,
**fisk, charcuteri, fjerkræ, lyst kød,
camembert, brie, røde frugter og tærter**

✓ **Kan henlægges op til 5 år**

✓ **Nydes ved 6-8 °C**

