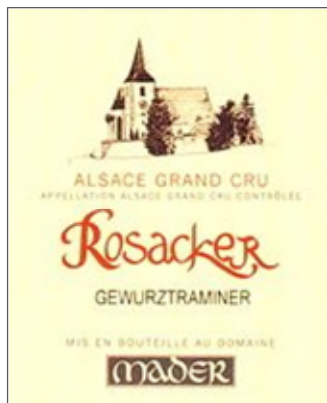


Alsace Grand Cru **GEWURZTRAMINER** Grand Cru Rosacker Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

HALVSØD



Sagt & skrevet:

- "Selvom Maders Gewurztraminer Rosacker er rig, er sødmen ikke er klæbrig."
Per Warfwinge,
ALSACE-WINE.NET
- "Maders Gewurztraminer Grand Cru Rosacker, med dens frodige kerne understøttet af en stålramme, flyver praktisk talt.
Det er en salig aperitif!"
Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE

Aroma af jasmin, banan, honning, citrus og krydderier. Smagen er fast, typisk for huset, medium krop og med afstemt sødme. Eftersmagen er kompleks med en markant mineralitet, der er kendetegnende for denne store "terroir".

Gewurztraminer (100%)

- fra nær 30 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawihr på grand cru-marken Rosacker, der er bredt anerkendt som en stor "terroir", og som dækker den nordlige del af Hunawihr - en sydøstvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af kalksten - den berømte Muschelkalk - indeholdende store koncentrationer af magnesium og silikat.

Rosacker er en forholdsvis "kølig" mark, der tillader en lang modning af druerne.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder nær 30 år, årligt høstudbytte omkring 40 hl/ha.

Efter manuel høst med sortering følger en lang presning af hele drueklaser, gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmønt i 5 måneder.

Restsukker omkring 50-60 g/l afhængig af årgangen.

En produktion på blot 1.200 flasker.

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.

✓ **Velegnet til aperitif eller i følgeskab med krydrede og eksotiske retter, røget fisk, stærke oste og ikke for søde desserter**

✓ **Bedst fra 2 til op mod 12 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**

