

Alsace
GEWURZTRAMINER
Muhlforst
Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

HALVSØD



Sagt & skrevet:

- "Muhlforst er en af de mest pålidelige 'lieu-dits' i Alsace!"
Per Warfwinge,
ALSACEWINEBLOG.
BLOGSPOT.DK

**Yppig og kompleks aroma
og smag af frugt, blomster
og krydderier.
Velstruktureret vin med fin syre.**

Gewurztraminer (100%)
- fra over 40 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawihr på vinmarken Muhlforst - stejl, sydvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af mergel. Muhlforst er den mest solbeskinnede, varmeste og tørreste vinmark i Hunawihr.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder over 40 år, årligt høstudbytte omkring 20-25 hl/ha.

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

Restsukker omkring 40-50 g/l afhængig af årgangen.

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace.

Produktionen er beskedent 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 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**

