

Alsace
GEWURZTRAMINER
Sec
Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR


Økologisk



• Jérôme Mader
har her lykkedes med
at skabe en spændende
og knastør Gewurztraminer!

**Klar og frisk,
præcis og aromatisk bouquet
af rosenvand og vilde roser
med røgede, krydrede aromaer,
der afslutter tør og meget lang
- en fin og forfriskende 'gewurz'**

Gewurztraminer (100%)

- fra nær 30 år gamle vinstokke
- forseglet med skruelåg

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

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæret helt tør i temperaturregulerede tanke og med lagring på bærmnen i 6 måneder.

✓ **Velegnet til aperitif eller i følgeskab med krydrede og eksotiske retter, røget fisk og blåskimmeloste**

✓ **Bedst fra 2 til op mod 10 år efter høst**

✓ **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 stålitanke 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 bæmnen 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.

