

Alsace
MUSCAT
Domaine Mader

Hvidvin – fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

• "Meget tiltalende, fremstår præcis og aromatisk. En smuk struktur ledsager smagen med en frisk og læskende kvalitet."

Gerbelle & Maurange,
LE GUIDE DES BONNES AFFAIRES DU VIN

• "En tør Muscat
– på én gang aromatisk og sprød."
GUIDE VERT
Le Revue du vin de France

**Frisk og diskret,
frugtig muscataroma
med noter af fersken,
æble og strejf af blomster
– blød og delikat med både friskhed,
rundhed og en umiddelbar charme**

Muscat Ottonel (60%) & Muscat d'Alsace (40%)
– fra 20 til 50 år gamle vinstokke

Restsukker: 2 g/l

Vinsyre: 6 g/l

Høstudbytte: 60 hl/ha

Produktion: 1.500 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Hunawehr på Kirchbergmarken (250 m.o.h., kalkstensjord, druesorten Muscat Ottonel) og i Riquewihr på Rosenburgmarken (360 m.o.h., granitjord, druesorten Muscat d'Alsace) – to separate nordøst- og østvendte bakkeskråninger.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmere i 5 måneder.

✓ **Velegnet til aperitif og rigtig god til asparges og avocado**
– understøtter tillige det lette, grøntsagsbaserede køkken

✓ **Bedst fra 1 år til 5 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 ståltonke 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

