

Alsace **MUSCAT** Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



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

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

Økologisk dyrket i Hunawihr (Kirchbergmarken, 250 m.o.h., kalkstensjord, druesorten Muscat Ottonel) og Riquewihr (Rosenbourgmarken, 360 m.o.h., granitjord, druesorten Muscat d'Alsace) - to separate nordøst- og østvendte bakkeskråninger. Vinstokkene har en alder på 20-50 år, årligt høstudbytte omkring 50 hl/ha.

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

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:

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

**Gerbelles & 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**

✓ **Velegnet til aperitif - og rigtig god til asparges og avocado. Understøtter tillige det lette, grøntsags-baserede køkken**

✓ **Bedst fra 1 år til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**

