

Alsace **PINOT BLANC** Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



**Flotte noter af citrus
og skal af blodappelsin.
Elegant smag med en dejlig syre,
masser af frugt
og en sprød og forfriskende finish.**

Pinot Blanc (30%) & Auxerrois (70%)
- fra nær 40 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawehr på lokaliteten "lieu-dit" Ruetgarten, på østvendte bakkeskråninger i 250 meters højde med en dyb og veldrænet jordbund af ler og sandsten.

Vinen er en blanding af 30% Pinot Blanc (bidrager med syre) og 70% Auxerrois (bidrager med fedme).

Vinstokkene har en gennemsnitsalder nær 40 år, årligt høstudbytte omkring 60 hl/ha.

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

Produktion: 12.500 flasker.

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawehr 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:

- "En godt bygget, tør og frisk Pinot Blanc."

LE GUIDE

**BETTANE & DESSEAUVE
DES VINS DE FRANCE**

- "En delikat vin, så fuld af frugtighed: moden pære- og æblesmag med en cremet konsistens. Det er en vin, der er helt klar til at drikke, selvom den kan lagre nogle år."

Roger Voss,

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

- "Meget forførende, perfekt til forretter."

GUIDE VERT

La Revue du vin de France

- "Maders Pinot Blanc er et fund - krydret, fyldig og med et godt bid."

Per Warfvinge,

WARFVINGE.NET

✓ **Velegnet til frokostbuffet og kolde forretter som postej og paté, salater, stegt fisk eller i sauce, hummer eller krabber - og vegetarretter.**

Er man i tvivl om vinen til maden, er Pinot Blanc det sikre valg - en perfekt allround hvidvin

✓ **Bedst fra 1 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-10 °C**

