

Alsace **PINOT GRIS** Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



**Megen ferskenaroma
med æble og tropiske frugter.
Rund og smidig struktur,
med en vidunderlig præcis smag.
Stor koncentration og dybde.
Den rige tekstur
og rensende syrebalance
giver vinen stor appel.**

Pinot Gris (100%)
- fra nær 40 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket på lokaliteten "lieu-dit" Liebenau på begge sider af vinruten ved indkørslen til Hunawehr - østvendte bakkeskråninger i 250 meters højde med en jordbund af ler og kalksten.

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

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

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:

• "Ganske kødfuld i munden, ferskenaroma, saftig og gourmand, den tørre stil går godt ved bordet, til terriner."

bettane + desseauve,
GUIDE DES VIN
/ BETTANEDESSEAUVE.COM

• "Maders Pinot Gris er fyldig og tør - ideel på bordet."
Per Warfwinge,
ALSACE-WINE.NET

✓ **Velegnet til pasta med skaldyr, foie gras, røget laks, fuglevildt og postej eller lagret, hård ost - men også rigtig god alene**

✓ **Bedst fra 1 til 7-10 år efter høst - vinder ved henlæggelse**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**

