

Alsace Grand Cru **PINOT GRIS** Grand Cru Schlossberg Sec Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

• Kategori MEST SPÆNDENDE VIN |

"Udtryksfuld aroma med mild eg, røg og tørrede, eksotiske frugter. Rig, elegant og tør smag med fin balance mellem syre og frugt, indhyllet i fin eg.

Står op imod al slags mad.

En vin i samme ånd som Bourgognevinene Corton-Charlemagne og Bâtard-Montrachet."

**Per Warfvinge,
WARFVINGE.NET**

• Stor præstation |

"En Pinot Gris i den tørre stil, meget åben og med en smuk struktur. Nydelig, saltet finale."

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

• Favorit |

"Lagringen på egefade markerer sig med vanillearoma, dejlig på ganen, livlig og slank, kan enten nydes straks eller henlægges. Fedme, elegance, ren aroma og især en tør balance - en meget vellykket vin."

**bettane + desseauve,
GUIDE DES VINS
/ BETTANEDESSEAUVE.COM**

En fast, elegant aroma med krydrede abrikoser og strejf af underskov. Smagen er frugtig og fuld, syren er frisk - vinen er perfekt på bordet.

Pinot Gris (100%)

- fra over 20 år gamle vinstokke, 50% lagret på egefade og 50% på tanke i 9 måneder

Økologisk dyrket i Kientzheim på den berømte og stejle grand cru-mark Schlossberg - på sydøstvendte bakk skråninger i 330 meters højde med en undergrund af granit.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder over 20 år, årligt høst-udbytte omkring 10 hl/ha.

Efter manuel høst med sortering følger en lang presning af hele drueklaser, gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærrmen i 9 måneder - 33% på egefade og 66% på tanke.

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace.

Produktionen er beskedent 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.

✓ **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 10 år efter høst - vinder ved henlæggelse**

✓ **Nydes ved 8-12 °C**

