

Alsace **PINOT NOIR** Domaine Mader

Rødvin - fra ALSACE

TØR



Rubinrød, tør, frisk og elegant - med blød kirsebærfrugt i smagen.

Pinot Noir (100%)
- fra omkring 35 år gamle vinstokke,
50% lagret på egefade og 50% på tanke i 6 måneder

Økologisk dyrket i Riquewihr på Rosenburgmarken, en østvendt skråning på dyb granit i 340 meter højde - med kolde nætter og varme dage. Marken giver frugt, renhed og god modenhed til Pinot Noir-druerne.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder omkring 35 år, årligt høstudbytte omkring 35 hl/ha. Efter manuel høst med sortering og 100% afstilkning følger 20 dages macération i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmen i 6 måneder, 50% på egefade og 50% på tanke.

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:

- Pinot Noir er kendt som druen, der frembringer nogle af verdens største rødvine i Bourgogne. Den har haft betydning i Alsace siden 1500-tallet, hvor den var ganske udbredt. Indtil nyere tid anvendtes druen i Alsace blot til rosé eller lyse rødvine. Langt om længe fik nogle producenter lyst til at skabe en rød regional kvalitetsvin. Resultatet af deres anstrengelser er rubinrøde vine med blød jordbærfrugtsmag. Maders Pinot Noir er et vellykket eksempel!

✓ **Velegnet til lyst og rødt kød, vildt, "køkkenet fra Middelhavet" - og til tærte og pizza**

✓ **Bedst fra 1 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °C**

