

**Alsace
PINOT NOIR
Muhlfurst
Domaine Mader**

Rødvin - fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

- "En Pinot med frugt, godt lavet, blød og fleksibel, let drikkelig - et godt køb og en umiddelbar nydelse."

**LE GUIDE
BETTANE & DESSEAUVE
DES VINS DE FRANCE**

- "En kvalitetsvin, som mange vinsmagere ville have placeret i Saint-Émilion!"

**Per Warfwinge,
ALSACEWINEBLOG.
BLOGSPOT.DK**

**Flot kirsebærfarve
med toner i bronze.
Frembyder en aroma af marmelade
af jordbær og blåbær,
indlejret i dejlig eg.
Smagen er medium fyldig,
med fløjlsblød frugt med fin syre
og modne tanniner
- og en lang, silkeagtige finish.**

Pinot Noir (100%)

- fra omkring 20 år gamle vinstokke,
lagret på egefade i 10 måneder

Økologisk dyrket i Hunawihr på vinmarken Muhlfurst - stejl, sydvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af mergel.

Muhlfurst er den mest solbeskinnede, varmeste og tørreste vinmark i Hunawihr.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder omkring 20 år, årligt høstudbytte omkring 35 hl/ha.

Efter manuel høst med sortering og 100% afstilkning følger 20 dages macération med "punch down and pump over" i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen på egefade i 10 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.

✓ **Velegnet til rødt kød, vildt,
charcuteri samt milde oste**

✓ **Bedst fra 2 til 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °C**

