

Alsace **RIESLING** Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



**En fin, tør Riesling
med struktur og dybde.
Intens blomster-, citrus-
og limearoma
- plus mineralitet
og en fantastisk syrerygrad.**

Riesling (100%)

- fra 20 til 50 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawihr på vinmarkerne Weissengrund, Kirchberg og den uklassificerede del af den legendariske grand cru Rosacker samt på Haguenua i Ribeauvillé - fire separate, øst- og sydvendte vinmarker i 250 til 360 meters højde med en jordbund af ler og kalksten.

Vinstokkene har en alder på 20-50 år, årligt høstudbytte omkring 55 hl/ha.

Efter manuel høst med sortering følger en lang presning af hele drueklaser.

Druerne fra de fire marker vinificeres separat med gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmnen i 5 måneder.

Vinen sammenstikkes lige før flaskeaf tapningen.

Produktion: 13.000 flasker.

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.

Sagt & skrevet:

- "Maders vine er alle forbilleder for klassisk Alsace!"
Per Warfwinge,
ALSACEWINEBLOG.
BLOGSPOT.DK
- "Inciterende og med delikat citrus er Maders Riesling fortsat et sikkert kort og et godt køb."
LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE
/ La Revue du vin de France
- "Familien Mader har gjort tørre vine til deres hus-stil og har opbygget et misundelsesværdigt ry for seriøsitet og for rene, oprigtige og raffinerede Riesling-vine."
John Winthrop Hæger,
RIESLING REDISCOVERED

✓ **Velegnet til den finere gastronomi**
- fisk, krebsdyr, forretter, fjerkræ
og lyst kød i sauce

✓ **Bedst fra 1 til 8 år efter høst**
- vinder i kompleksitet ved henlæggelse

✓ **Nydes ved 8-10 °C**

