

Alsace Grand Cru **RIESLING** Grand Cru Rosacker Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Maders Riesling Muhlfurst er delikat og yndefuld, med en stålrygrad - gang disse kvaliteter med ti for Riesling Grand Cru Rosacker!"
Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE
- "Mere streng og stram end de øvrige Riesling-vine fra Mader - Riesling Grand Cru Rosacker er en gemmevin."
LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE
/ La Revue du vin de France
- "Maders Riesling Grand Cru Rosacker kræver lagring i adskillige år, formentlig længere end de fleste er villige til at vente. Den fordrer mindst 6-8 år før syren giver plads for den underliggende, dybe frugt. Hvis du ikke har tålmodigheden, så vælg Riesling Muhlfurst i stedet."
Per Warfvinge,
GUIDE TO ALSACE WINES
- "Nogle vinsmagere finder, at Maders Rosacker-vine er de fineste fra denne grand cru-mark."
John Winthrop Haeger,
RIESLING REDISCOVERED

Stor dybde, finesse og form med rig, intens citrusfrugt, mineralitet og en fremragende længde.

Vinen frembyder stor frugt, struktur og mineralsk syre, der sikrer, at 10 år eller mere med omhyggelig lagring vil give god gevinst.

En stor, tør Riesling fra en stor "terroir"!

Riesling (100%) - fra 40 til 65 år gamle vinstokke

En enestående Riesling fra den fremragende grand cru-vinmark, der er hjemsted for den berømte Riesling Clos Sainte Hune fra Maison Trimbach.

Økologisk dyrket i Hunawihr på grand cru-marken Rosacker, der er bredt anerkendt som en stor "terroir", og som dækker den nordlige del af Hunawihr - en sydøstvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af kalksten - den berømte Muschelkalk - indeholdende store koncentrationer af magnesium og silikat. Rosacker er en forholdsvis "kølig" mark, der tillader en lang modning af druerne.

Vinstokkene er 40-65 år gamle, årligt høstudbytte omkring 30 hl/ha, og druerne er plukket i hånden med sortering før en ikke-interventionistisk vinfremstilling med en lang presning af hele drueklaser, gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmøn i 5 måneder. Intim produktion - 2.500 flasker årligt.

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 den finere gastronomi**
- fisk i sauce, fjerkræ og lyst kød i sauce

✓ **Bedst fra 5 til 15 år efter høst**
- vinder i kompleksitet ved henlæggelse

✓ **Nydes ved 8-10 °C**

