

## Alsace **RIESLING** lieu-dit Muhlforst Domaine Mader

Hvidvin – fra ALSACE

TØR



### Sagt & skrevet:

- "Muhlforst er en fremragende 'lieu-dit' på en jordbund af mergel, som giver vine med herlige grapefrugt-noter, syre og klasse."

**Per Warfvinge,  
GUIDE TO ALSACE WINES**

- "Maders Riesling Muhlforst er delikat og yndefuld, med en stålrygrad!"

**Jacqueline Friedrich,  
THE WINES OF FRANCE**

- "I samme stil som Maders traditionelle Riesling, men med større dybder – Muhlforst afslutter med smukke, salte noter."

**GUIDE VERT  
La Revue du vin de France**

- "Domaine Mader er en god refleksion på Muhlforst, med nogle af de mest imponerende af alle aftapninger fra marken. Lækre vine, der lægger ud med en aroma af vådt grus efterfulgt af en lavine af grøn æble og lime-mættet frugt – livlig, kraftig og rig i tekstur med en lang slutning."

**John Winthrop Haeger,  
RIESLING REDISCOVERED**

**Gastronomisk vin,  
kraftfuld og intens,  
kompleks næse af grapefrugt  
med noter af honning og citron,  
knastør med lag af ren frugt,  
æbler og en superb mineralitet  
samt en stor eftersmag  
– vinder i kompleksitet ved lagring**

### Riesling (100%)

- fra nær 30 år gamle vinstokke
- dyrket på **vinmarken Muhlforst**

**Restsukker:** 4 g/l

**Vinsyre:** 7,5 g/l

**Høstudbytte:** 35 hl/ha

**Produktion:** 1.500 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Hunawihr på vinmarken Muhlforst, der er beliggende nord for byen – en stejl, sydvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af Keuper-mergel og silt, som giver vinen et godt mineralisk udtryk.

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

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmøn i 9 måneder.

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

✓ **Bedst fra 1 til 10 år efter høst**  
– vinder i kompleksitet ved henlæggelse

✓ **Nydes ved 8-10 °C**



## ”Small quantity, high quality”

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace, hvor den befæstede kirke står som det smukt bølgede landskabs ikoniske monument.

Domaine Mader har opnået noget nær kultstatus på relativ kort tid.

Det var blot i 1981, hvor sønnen Jérôme blev født, at Jean-Luc og Anne Mader tog springet til selv at tage hånd om deres vine – indtil da var familiens druer blevet solgt til det lokale kooperativ.

Fokus er på vinene Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris og Pinot Noir, men også Muscat, Gewurztraminer og Crémant d'Alsace er på programmet. Produktionen er beskeden i volumen – til gengæld er kvaliteten i den absolutte verdensklasse!

Uddannet som oenolog trådte Jérôme i 2005 ind i familieforetagendet. I årene før gjorde han sig erfaringer med vindyrkningen andre steder på kloden – i Sydafrika og under et længere ophold i New Zealand.

Far og søn omlagde sammen i 2007 vinbruget til økologisk drift, med overbevisningen om at vin skabes i vingården og af en terroir, hvor den geologiske mangfoldighed i Alsace kommer til fuldt udtryk i hver sort – tro mod deres oprindelse.

Familien Mader ejer i dag 10,6 ha vinmarker, heriblandt besiddelser i nogle af de mest renommerede grand cru-marker – Rosacker i Hunawihr og Schlossberg i Kientzheim – samt *lieu-dits*-markerne Muhlfurst, Haguenau, Burgweg, Berg og Helfant. Ejendommen er meget fragmenteret, og 38 parceller ligger spredt over fire kommuner – Hunawihr, Ribeauvillé, Riquewihr og Kientzheim. Jérôme har sammen med sin kone Nelly nu helt overtaget driften af vinbruget.

Der bruges ikke kemikalier, sygdomsbekæmpelse foretages med naturlige produkter, og ukrudtsbekæmpelse sikres ved slåning og pløjning. Høsten er naturligvis håndplukket, og presningen foregår med hele druer, ikke knuste, i en pneumatisk presse.

Fermentering sker i rustfri ståltonke eller i fade. Efter en ren bundfældning starter gæringen af sig selv ved lav temperatur og varer normalt i flere måneder. Derefter lagres vinen på bærminden indtil de første filtreringer, som finder sted i foråret. Bortset fra Gewurztraminer og de sjældne Vendanges Tardives er alle vine tørre. To tredjedele af produktionen eksporteres.

Jérôme Mader er skånselsløs i arbejdet for kvalitet – udbyttet holdes lavt, og kun de bedste druer anvendes for at frembringe det ypperste.

Domaine Mader er økologisk certificeret af Ecocert 2007.

### Domain Mader i tal

Vinmarker	10,6 ha
—	—
Grand Cru Rosacker	1,3 ha
Grand Cru Schlossberg	0,5 ha
Lieu-dits	2 ha
Blå druer	0,75 ha
—	—
Pinot Noir	100%
Grønne druer	9,85 ha
—	—
Riesling	33%
Pinot Gris	26%
Pinot Blanc / Auxerrois	20%
Gewurztraminer	13%
Muscat	5%
Chardonnay	3%
Vinstokkenes alder	35 år gennemsnitlig
Håndplukning	100%
Produktion	55.000 fl./år

