

Alsace **RIESLING** Muhlfurst Domaine Mader

Hvidvin - fra ALSACE

TØR



**En gastronomisk vin,
kraftfuld og intens.
Kompleks næse af grapefrugt
med noter af honning og citron.
Smagen er knastør,
med lag af ren frugt, æbler,
superb mineralitet
- og med en stor eftersmag.
Vinder i kompleksitet ved lagring.**

Riesling (100%)

- fra nær 30 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawihr på vinmarken Muhlfurst, der er beliggende nord for byen - en stejl, sydvendt bakkedråning i 300 meters højde med en jordbund af Keuper-mergel og silt, som giver vinen et godt mineralsk udtryk. Muhlfurst er den mest solbeskinnede, varmeste og tørreste vinmark i Hunawihr.

Vinstokkene har en gennemsnitsalder nær 30 år, årligt udbytte udbyttet omkring 35 hl/ha, druerne høstes i hånden med sortering før vinfremstillingen med en lang presning af hele drueklaser, gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen i 5 måneder - alt i en ikke-interventionistisk tilgang. En diskret produktion på under 2.000 flasker årligt.

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.

Sagt & skrevet:

- "Muhlfurst 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 Muhlfurst er delikat og yndefuld, med en stålrygrad!"

**Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE**

- "I samme stil som Maders traditionelle Riesling, men med større dybde - Muhlfurst afslutter med smukke, salte noter."

**LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE
/ La Revue du vin de France**

- "Domaine Mader er en god refleksion på Muhlfurst, 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**

✓ **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**

