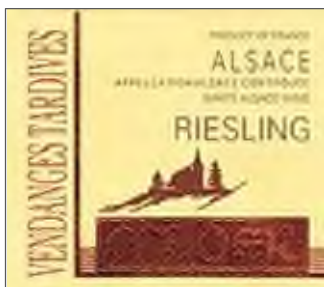


**Alsace**  
**RIESLING**  
**Vendanges Tardives**  
**Domaine Mader**

Hvidvin - fra ALSACE

HALVSØD



**Sagt & skrevet:**

• Som Vendanges Tardives bliver Rieslings udtryk på næsten alle planer forstærket, og der kræves endnu længere tid, før vinen er drikke moden. Og i modsætning til de andre druetype har Riesling den store fordel, at sødmen vejes op af et højt syreniveau, således at vinen altid er frisk.

• Maders vine er af økologisk dyrkede druer - og betegnes "økologisk vin" fra årgang 2012.

**Dejlig, fin frugtintensitet,  
rund og meget lang  
- med afstemt sødme.**  
**En vin til at nyde som aperitif,  
i begyndelsen af måltidet,  
til foie gras  
og rigt smagende forretter  
eller til afslutningen med oste.**

**Riesling (100%)**  
- fra 50 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawehr på grand cru-marken Rosacker - sydøstvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af kalksten indeholdende store koncentrationer af magnesium og silikat.

Vinstokkene er 50 år gamle, høstudbyttet omkring 25 hl/ha, og druerne er plukket i hånden en måned senere end den normale høst - med 20% botrytis.

Lang presning af hele drueklaser, gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen i 8 måneder.

Restsukker: 85 g/l.

Kun 1.000 flasker er produceret af denne bemærkelsesværdigt friske og meget attraktive, medium-søde vin.

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawehr 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 vildtterriner, foie gras-mousse og fisk i sød eller sur sauce samt desserter med citrusfrugter, citrontærte ikke mindst. Også superb som et glas i utide**

✓ **Kan henlægges - mere end 15 år efter høst**

✓ **Nydes ved 10-12 °C**

