

## 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."  
**GUIDE VERT**  
**La Revue du vin de France**
- "Maders Riesling Grand Cru Rosacker kræver lagring i adskillige år, formodentlig 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, stor frugt, struktur og mineralsk syre – en stor, tør Riesling fra en stor "terroir"!**

#### Riesling (100%)

– fra 40 til 65 år gamle vinstokke  
– dyrket på **grand cru-vinmarken Rosacker**

**Restsukker:** 4 g/l

**Vinsyre:** 8 g/l

**Høstudbytte:** 40 hl/ha

**Produktion:** 3.000 flasker

– tallene kan variere med årgangen

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, 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.

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

✓ **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**



## ”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 stålтанке 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

