

**Alsace Grand Cru
PINOT GRIS
Grand Cru Schlossberg *Cinerea*
Domaine Mader**

Hvidvin – fra ALSACE

SØD



• Schlossberg har været berømt siden det 15. århundrede og nævnes første gang i nogle formueopgørelser.

Siden 1928 har vinbønderne fra Kaysersberg og Kientzheim på eget initiativ nedskrevet og respekteret et regelsæt, der blev officielt i 1975 og 1992.

Schlossberg var den første vinmark i Alsace, der blev klassificeret "grand cru" i 1975.

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

**Med sød menes ret så sød
– 100 gram resterende sukker –
resultatet er en vin
med en fantastisk koncentration!**

Pinot Gris (100%)

- dyrket på **grand cru-vinmarken Schlossberg**
- fra 13 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Kientzheim på den berømte og stejle grand cru-mark Schlossberg – på sydøstvendte bakkeskræninger i 330 meters højde med en undergrund af granit.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen i 6 måneder.
Restsukker på 100 g/l.

Blot 509 flasker blev produceret i årgang 2010 (ikke produceret siden) - hver enkelt flaske er nummereret.

✓ **Velegnet til foie gras, desserter
som frugtarter – og blåskimmeloste**

✓ **Bedst fra 1 til 15 år efter høst
– vinder ved henlæggelse**

✓ **Nydes ved 8-12 °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 bæmnen 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.

