

Alsace  
**PINOT NOIR**  
lieu-dit Muhlforst  
Domaine Mader

Rødvin – fra ALSACE

TØR

  
Økologisk

  
Fadlagret



• "En Pinot med frugt, godt lavet, blød og fleksibel, let drikkelig – et godt køb og en umiddelbar nydelse."  
**LE GUIDE  
BETTANE & DESSEAUVE  
DES VINS DE FRANCE**

• "En kvalitetsvin, som mange vinsmagere ville have placeret i Saint-Émilion!"  
**Per Warfvinge,  
ALSACEWINEBLOG.  
BLOGSPOT.COM**

**Flot kirsebærfarve med toner i bronze, aroma af marmelade, jordbær og blåbær indlejret i dejlig eg, medium fyldig smag, fløjlsblød frugtmed fin syre, modne tanniner – og en lang, silkeagtige finish**

**Pinot Noir (100%)**

- dyrket på **vinmarken Muhlforst**
- fra omkring 20 år gamle vinstokke
- lagret på egefade

Økologisk dyrket i Hunawehr på vinmarken Muhlforst – stejl, syd-vendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af mergel.

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

Manuel høst med sortering og 100% afstilkning, 20 dages blød macération med kun lidt "pump over" i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen på egefade i 10 måneder. Årlig produktion på omkring 1.000 flasker.

Korkproppen er lakforseglet – håndgjort.

✓ **Velegnet til rødt kød, vildt, charcuteri samt milde oste**

✓ **Bedst fra 2 til 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °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 stålitanke 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.

