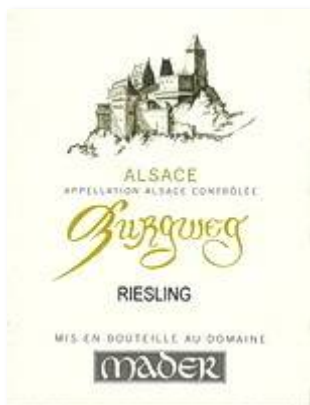


Alsace **RIESLING** lieu-dit Burgweg Domaine Mader

Hvidvin – fra **ALSACE**

TØR

 Økologisk



- "Mader i Hunawihr har ry for ranke, skarpe vine. Men de vigtigste egenskaber de sidste årgange er dybden i smagen og den upåklagelige balance mellem saftige frugter og meget høj, men aldrig skarp syre. Love it!"

Per Warfwinge
svensk alsace-ekspert
Instagram

En frisk og levende Riesling, fuld af moden frugt og et strejf af krudt, typisk for granit- og gneis-terroirer

Riesling (100%)

- dyrket på **vinmarken Burgweg**
- fra 8 år gamle vinstokke
- forseglet med skruelåg

Lieu-dit Burgweg er en gammel vinmark i Ribeauvillé, der blev opgivet i et halvt århundrede. Jérôme Mader så i 2015 på baggrund af klimaforandringerne mulighederne i denne terroir – og genplantede vinstokke.

Beliggende i den vestligste udkant af vinbyen er Burgweg på 0,8 ha den sidste mark før bjergene. Det er en stejl, sydvendt skråning i 300 meters højde på et grundfjeld af dyb gnejs og med et forholdsvis køligt mikroklima som følge af den kolde vind, der blæser fra den dybe dal.

Markens vækstbetingelser giver en frisk og levende Riesling med mindre alkohol end vine fra mergeljorder, men fuld af moden frugt og et strejf af "gunpowder", der er typisk for granit- og gneis-terroirer.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmøn i 9 måneder. Årlig produktion på omløb 1.400 flasker.

✓ **Velegnet til den finere gastronomi**
– fisk, krebsdyr, forretter, fjerkræ og lyst kød i sauce

✓ **Bedst fra 1 til mindst 8 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 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.

