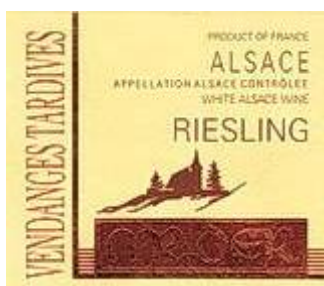


Alsace
RIESLING
Vendanges Tardives
Domaine Mader

Hvidvin – fra ALSACE

SØD



• 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 druetyper 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
– nydes som aperitif, til foie gras
og rigt smagende forretter
eller til afslutningen med oste**

Riesling (100%)

- dyrket på **grand cru-vinmarken Rosacker**
- fra 50 år gamle vinstokke

Økologisk dyrket i Hunawehr på grand cru-marken Rosacker, men ikke klassificeret "grand cru".

Rosacker er en sydøstvendt bakkeskråning i 300 meters højde med en jordbund af kalksten indeholdende store koncentrationer af magnesium og silikat.

Drueme er plukket i hånden en måned senere end den normale høst – med 20% botrytis.
Restsukker på 85 g/l.

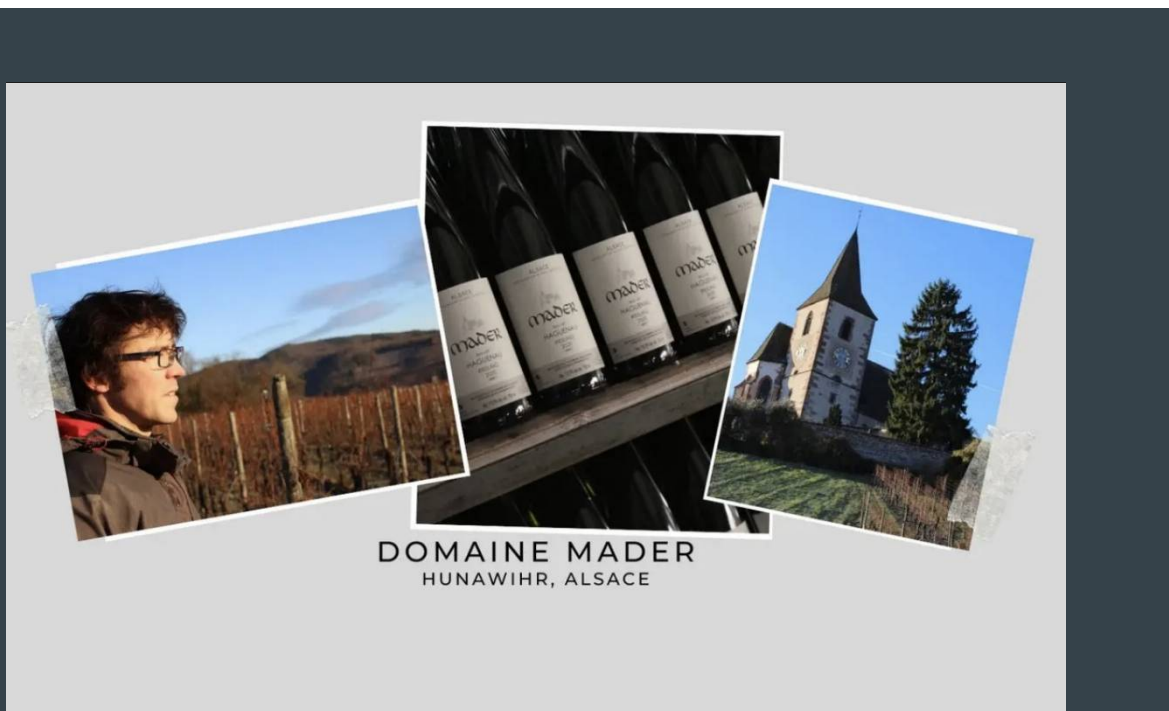
Traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmnen i 8 måneder. Blot 1.000 flasker og ikke produceret siden 2009 - for længst udsolgt hos Domaine Mader.

✓ **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**





”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.

