

2013 MURÉ CLOS SAINT LANDELIN GRAND CRU GEWÜRZTRAMINER

FRANKRIG, ALSACE

Velbalanceret og lækker

Sart gylden i farven med lækker duft af rose, ingefær og mango. Smagen byder på elegante noter af eksotiske frugter. Vinen er velbalanceret og delikat.

En oplagt ledsager til foie gras, eksotiske retter eller blød ost. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

På den terrasseanlagte mark, Clos St. Landelin, består jorden af ler og kalksten med masser af sten og undergrunden består af kalkholdig sandsten. Druerne er høstet i hånden i, og gæringen er foretaget langsomt med temperaturstyring og på det naturlige bundfald. Vinen kan drikkes ung, men udvikler sig i mere end 20 år under optimale betingelser.

Om Producenten

Muré-familien har produceret vin i Alsace siden 1648, og i dag er det 12. generation, der leder vinhuset. Vinene fra Muré produceres i underområdet Rouffach, som ligger i den sydlige del af Alsace, 17 km syd for Colmar. Området ligger beskyttet af "Le Grand Ballon", det højeste punkt i bjergkæden Vogeserne, der forhindrer vestenvinden i at bringe skyer og regn ind over Rouffach. Dette giver Rouffach et mere tørt og solrigt klima end i det nordligere Alsace. I vinene resulterer dette i mere dybde og fylde.

Muré-familien købte i 1935 det fornemme område Clos Saint Landelin, Grand Cru Vorbourg, hvorfra størstedelen af deres druer i dag kommer. Markerne udgør et areal på 16 hektar med gode jordbundsforhold. Alle druer høstes fra gamle vinstokke med et begrænset udbytte pr. hektar, og der dyrkes efter økologiske principper.

