

2015 MURÉ CLOS SAINT LANDELIN PINOT NOIR

FRANKRIG, ALSACE

Frugtig med stort potentiale

Flot klar med brune nuancer i glasset. Stor ekspressiv duft af muld, læder og lidt fad bag ved de rene røde bær. Meget blød og charmerende i munden med god mineralitet og bløde tanniner. En stor klassisk Pinot Noir.

En vidunderlig ledsager til fjerkræ, rødt kød, vildt samt bløde oste. Serveringstemperatur: 14-16°C.



Fremstilling

Pinot Noir vinstokkene her på Clos St. Landelin er næsten 50 år gamle i gennemsnit og yder et lavt udbytte på 25 hl/hektar. Clos St. Landelin er klassificeret som en Grand Cru mark, men ifølge reglerne er det kun vine lavet på Risling, Pinot Gris, Gewurztraminer og Muscat, som kan klassificeres som Grand Cru.

Vinen lagres i 12 måneder på 100% nye franske fade inden aftapning. Dette er en af de absolut bedste Pinot Noir vine fra Alsace. Dels på grund af det lidt varmere klima i denne ende af Alsace, dels fordi Thomas Muré og familie tager denne vin meget alvorligt.

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.

