SKJOLD BURNE

Varenummer: 1911082

2015 MURÉ GEWÜRZTRAMINER VENDANGE TARDIVE GRAND CRU VORBOURG 50 CL

FRANKRIG, ALSACE



Cremet og lækker

Mørk gylden i farven med en ekspressiv duft af fersken og mandariner. Smagen byder på en hel palet af gule frugter; her er citrus, fersken og abrikos. Vinen har en god sødme, kombineret med en herlig krydret palet. Denne vin kan drikkes ung, men udvikler sig i op til 20 år under optimale betingelser.

En oplagt ledsager til foie gras, eller desserter med frisk frugt, nødder og chokolade. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vendanges Tardives betyder sent høstet. Når druerne får lov at hænge lidt længere på vinstokkene opnår de større koncentration og sukkerkoncentration. Druerne til denne vin er høstet i hånden i slutningen af oktober og gæringen er foretaget langsomt med temperaturstyring og på det naturlige bundfald.

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.