

2016 MURÉ PIERRES SÈCHES PINOT GRIS

FRANKRIG, ALSACE

Delikat og sødmefyldt

I glasset fremstår denne Pinot Gris smuk gylden med fine reflekser. I duften møder man let røgede toner med friske strøg af jordbær, fersken og mango. I munden opleves vinen fyldig og sprød med intense noter af mandarin og abrikoser. En vin der bliver hængende i en lang fuldendt eftersmag.

En oplagt ledsager til forretter som salater og til lyst kød som kylling eller blot til at nyde en varm dag på terrassen. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Pinot Gris høstes i hånden med lavt udbytte fra gamle vinstokke dyrket efter familiens gamle traditioner. Ved høsten, der foregår i slutningen af september, lægges druerne i små 20 kilos kasser for at bevare så mange hele druer som muligt. Efter høsten vinificeres mosten langsomt med brug af druernes egen naturlige gær, under temperaturkontrol for at bevare mest mulig af druens karaktertræk.

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.



VinAvisen

88 point

Wine Spectator

