

# 2015 MURÉ RIESLING, CLOS SAINT LANDELIN GRAND CRU VORBOURG

FRANKRIG, ALSACE

## ***Ekspressiv og mineralsk***

Dyb i farven med gyldne nuancer. Duften er ekspressiv med akaciehonning, stenfrugt og en stor mængde mineralitet. Smagen er intensiv med tropisk frugt og god fokus. Vinen holder stilen og vokser sig kun større i kælderen.

En perfekt ledsager til fiskeretter og lyst kød. Passer også glimrende til asiatisk mad og modne oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.



### **Fremstilling**

Riesling er kongedruen i Alsace og på Clos St. Landelin har den optimale betingelser. Vinstokkene med Riesling her er mere end 40 år gamle og giver druer med fortræffelig koncentration. Druerne høstes i oktober måned i hånden i små 20 kg. kasser og bringes hurtigt til vineriet for en klassisk vinifikation, med et minimum af menneskelig indblanding. Denne Riesling er en fornøjelse som ung, men kan udvikle sig i op til 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.



Jyllands-Posten

