

2016 MURÉ ARGILES ROUGES PINOT NOIR

FRANKRIG, ALSACE



Frugtig og frisk

En vin med en flot brillantrød farve samt en duft der er rig på røde frugter, pære samt lidt vanilje og røgede noter fra fadlagringen. Smagen er præget af bløde tanniner, kirsebær samt strejf af vanilje, kanel og kakao samt en lang blød eftersmag.

En god ledsager til fjerkræ, rødt kød uden for kraftigt tilbehør samt oste. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinstokkene til denne vin er i gennemsnit 36 år gamle og vokser på lerholdige marker med en del limsten, hvilket er med til at give vinen mere karakter. Vinen lagres 9 måneder på 2-3 år gamle franske egetræsfade.

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.