

# Kar Davidsen & Co.



## Muré Signature Pinot Gris Økologisk

Pinot Gris Signature fra Muré er intens og flot styret med et lækkert bid fra eksotisk frugt og en elegant frugtsyre til at holde balancen. Et godt billede på Pinot Gris-druens egenskaber.

### Området og producenten:

Alsace distriktet er beliggende i det nordøstlige Frankrig, og ligger på den østlige side af bjergkæden Vogeserne. Her ligger markerne i læ for den værste regn og blæst, og giver fremragende grøbund for en bred vifte af druesorter. Muré ligger i byen Rouffach i det sydlige Alsace, og har sine marker her i området. Her er lidt varmere end i det nordlige Alsace, og det giver vine, der generelt er mere kraftfulde og "fede" i strukturen.

Domaine Muré ledes i dag af 12. generation af vinmagere: Véronique og Thomas Muré. Familien har dyrket vin i dette område siden 1648, og de købte Clos St. Landelin i 1935. "Clos" er en betegnelse for et markestykke, der er indhegnet med sten. Denne mark ligger inden for appellationen Vorbourg, der har Grand Cru klassifikation. Marken er helt unik, beliggende med sine 15 hektar i den sydlige ende af Grand Cru Vorbourg. Siden 2003 er hele marken blevet behandlet efter økologiske forskrifter. Vinene i René Murés Signature serie er fremstillet dels på egne druer og dels på opkøbte druer.

### Vinen:

Pinot Gris høstes i hånden ved 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.

### I glasset:

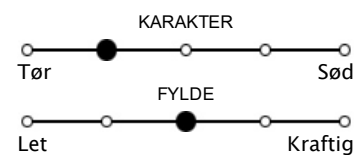
I glasset fremstår denne Pinot Gris smuk gylden med fine reflekser. I duften møder man let røgede toner med friske strøg af jordbær, fersken og mango. I munden opleves vinen fyldig og sprød med intense noter af mandarin og abrikoser. En vin der bliver hængende i en lang fuldendt eftersmag.

En oplagt ledsager til forretter som salater og til lyst kød som kylling eller blot til at nyde en varm dag på terrassen.

Serveres ved 8–10°C.

### Pressen:

## Smagsbarometer



Varenummer:	1911061
Årgang:	2015
Varetype:	Hvidvin
Indhold:	75 Cl
Alkohol:	13.5 %
Land:	Frankrig
Område:	Alsace,
Druer:	Pinot Gris
Dyrkning:	Økologisk
Skruelåg:	Ja

Antal pr. kasse:	6
Antal pr. palle:	480
Antal pr. lag på palle:	8
EAN-nummer stk. (fl. eller BIB):	3431449015053
EAN-nummer kasse:	
Vægt pr. stk.:	1.33 kg
Vægt pr. kasse:	8.48 kg
Mål kasse, LxBxH:	0x0x0

## Årgang 2014

**VinAvisen** – 5 stjerner – "Lækker hvidvin på økodruer. Glimrende til mad. I den fint cremede smag er der god frugt, mineralitet og en lille, krydret note, der fortsætter ud i eftersmagen. Prøv den fx til ost..." (Uge 19 / 2016)

**FINANSBUREAUET** – 6 stjerner – "Lækker Pinot Gris fra Alsace med røgfylt næse med noter af røde bær og sprød og fyldig mund med righoldige mængder mango og papaya tilsat strejf af hvid peber og frisk markchampignon. Høj klasse." (08-02-2016)