



Muscat 2022

Producent: Vins Sipp Mack
Område: Alsace
Land: Frankrig
Alkohol: 12,0
Drue: Muscat

Alle druer høstes manuelt. Herefter presses de forsigtigt for at bevare smag og aroma maksimalt. Gæringen finder sted i rustfri ståltanke under temperaturkontrol, og vinen lagres herefter i 4 måneder på store, gamle egefade.

Som det er tilfældet med Sipp Macks andre vine, dyrkes også denne efter økologiske principper. Dvs. hårdt arbejde i marken, ingen sprøjtemidler og udelukkende manuel høst.

Vinbeskrivelse:

Vinen står med en brilliant lysgylden farve. Såvel duften som smagen er let parfumeret, blomstret, frisk og frugtig med en meget elegant finish.

Vinen er særdeles velegnet til asparges eller kraftige oste og fungerer desuden godt som aperitif.

Druesammensætning:

Muscat

Beskrivelse af producenten

Sipp-Mack er en historisk vinproducent beliggende for foden af Vogeserne i den idylliske landsby Hunawihr mellem Riquewihr og Ribeauvillé i Alsace. Her dyrkes ca. 25 ha vinmarker fra de kalkstenholdige vinmarker omkring Hunawihr, Ribeauvillé og Bergheim.

Vingårdens historie daterer sig helt tilbage til 1698, hvor bødkeren Frederic Mack begyndte at lave sin egen vin. 8 generationer senere, i 1959, blev Marie-Louise Mack gift med vinmageren Francois Sipp fra Ribeauvillé, og sammen dannede de vingården Sipp-Mack.

I dag står sønnen Jacques og hans kone Laura med hjælp fra datteren Carolyn (10. generation) bag driften. Carolyn har



taget vinstudier i Beaune og oparbejdet erfaring i Australien og USA.

Fokus går på den bæredygtige vinproduktion og det at udtrykke terroiret i Alsace bedst muligt. I mere end 20 år har man lavet vin efter en økologisk filosofi - og siden 2013 har alle vinmarker været økologisk certificeret.