Vitt vin



Trimbach Réserve Personnelle Pinot Gris 2018

Trimbach

Pris 435 kr
nr 7183701 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor pinot gris

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare och när druvorna anländer till vineriet kontrolleras de noga för kvalitét och potentiell alkoholhalt av vinmakarna själva, Pierre och Julien Trimbach, innan de hamnar i någon av de fyra pneumatiska pressarna. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl. Vingårdar och druvsorter jäser separat, förutom Classic Riesling, Pinot Blanc och Gewurztramminer.

Alla vinerna hos Trimbach spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingenföljs sedan sensoriskt för att avgöra framtiden för vinerna, allt är skräddarsytt, tank för tank, de finns inga färdiga recept utan skönhet är målet. De vita vinerna genomgår aldrig någon malolaktisk jäsning, (Pinot Noir gör det) däremot tillbringar de en betydande tid med sin jästfällning för att få fram textur och karaktär. Vinerna filtreras försiktigt genom ett keramiskt filter för att kunna åldras med grace men är inte kylstabiliserade, därför kan de ibland bildas små vinstenskristaller i vinet, helt ofarligt och är ett tecken på kvalitet och försiktig vinmakning.

Smakbeskrivning Rik, aromatisk nos där mogna stenfrukter dominerar, tänk aprikos, mogna päron och mango. Fyllig och rund i munnen med tydlig mogen frukt, inslag av aprikos, päron, citron/lemony, ibland kryddiga nyanser och mineralitet. Vinet upplevs både smakrikt och elegant med god syra som ger balans och längd.

Passar till

Om producenten

Familjen Trimbach kom till Alsace på 1500-talet från Schweiz för att bryta silver.
1626 började vindynastin med Jean Trimbach som bytte bana till att odla rankor och göra vin. Nu i snart ofattbara 400 år har de producerat sina ädla drycker för oss och gjort specialviner även för vår kungafamilj!
Trimbach har sitt nuvarande säte i vackra staden Ribeauvillé i hjärtat av Alsace, i bästa läget i skydd av Vogeserna. Majoriteten av vingårdar ligger samlade runt Ribeauvillé, Bergheim och Hunawihr. De äger hela 65 hektar själva och har ytterligare samarbete med 35 ekologiska odlare som utgör en samlad yta av 60 hektar. Hälften av produktionen består av Riesling.

Familjen Trimbach har jobbat ekologiskt i många år och fr.o.m. årgång 2023 är 100% av produktionen ekologiskt certifierad! De värnar om biodiversitet och arbetar för att skapa balans och harmoni både i och runt vingårdarna. Här finns fågelholkar, bikupor och en mångfald av växtlighet. Efter skörden under vintern och fram till strax innan knopparna utvecklas tar en hord med får hand om att gödsla och trimma vingårdarna.