

Vitt vin



## Trimbach Seigneurs de Ribeaupierre Gewurztraminer 2015

Trimbach

Pris 485 kr

nr 7417101 - 750 ml

**Ursprung** Alsace

**Druvor** gewürtztraminer

**Alk. halt** 14%

**Skörd/vinifikation** Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl. Årgång 2015 är en rik årgång, liten och naggande god. Speciellt bra för de kryddiga sorterna i Alsace och söta sent skördade viner. Efter en gråmulen juni kom äntligen solen och värmen. Tidig skörd och generellt lite lägre syra i vinerna. Seigneurs de Ribeaupierre Gewurztraminer, görs bara exceptionella årgångar, druvorna skördas riktigt mogna och kommer från gamla rankor i vingårdar som tidigare ägdes av Seigneurs de Ribeaupierre. Jordmånen i dessa är kalkhaltig mörkel och sandsten och Keuper mörkel.

Alla vinerna hos Trimbach spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingen följs 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, 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 bilda små vinstenskrystaller i vinet, helt ofarligt och är ett tecken på kvalitet och försiktig vinmakning.

**Smakbeskrivning** Enastående doft mer som en sammansatt äkta parfym, balanserad till perfektion. Apelsinolja och rosor, rooibos och nejlika, saffran även en avlägsen antydning till orientaliska rökelse. Nyanserat smakrikt vin som bjuder på orange frukt och bär, exotiska frukter, lena honungstoner, pigga gröna päron och en underbar exotisk kryddighet. Generositeten balanseras av en citruspräglad friskhet som vävs samman med mineralitet i avslutet.

**Passar till** indiska kryddiga och mustiga rätter, berbere kryddad lammgryta, nordafrikanska tagines av allehanda slag. Lök tarteletter med eller utan gruyère, ankrilletter, ank- eller gåslever, munsterost med kumminfrön.

### 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 Hunawir. 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.