

Vitt vin



Trimbach Vendanges Tardives Gewurztraminer 375ml 2018

Trimbach

Pris 405 kr
nr 7572402 - 375 ml

Ursprung Alsace

Druvor gewürtztraminer

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl. Detta vin tillverkas endast vid exceptionella årgångar. Vinet skördas sent när en potentiell alkoholhalt på 16% skulle kunna uppnås om vinet skulle jäsas ut till torrt vin. Druvorna skördas för hand och pressas försiktigt i en pneumatisk press. Druvjuicen rinner ner med hjälp av gravitation till vinkällaren där den dekanteras innan den tillåts att börja jäsa. Vanligtvis tar det tre veckor, ibland längre. Jäsningen avstannar naturligt och behåller en ljuvlig sötma helt i balans med vinet. Buteljering sker på våren efterföljande år och vinet släpps till försäljning först efter en flerårig vila på flaska. Kan lagras minst 15 år under goda förhållanden. Årgång 2017 är en fantastisk årgång i Alsace! Kall vinter, 30% lägre skörd pga frost i början av våren sedan steg temperaturen. Bra väder under hela skördeperioden. Toppenresultat för alla druvsorter och söthetsgrader.

Alla vinerna hos Trimbach spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingen följs sedan sensoriskt för att avgöra framtiden för vinerna, allt är skraddarsytt, 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 bildas små vinstenskrystaller i vinet, helt ofarligt och är ett tecken på kvalitet och försiktig vinmakning.

Smakbeskrivning En tidlös doft som har en förmåga att förflytta tankarna, vilket är sällsynt. Värddigt flödar den fram med rikedomar av rosenolja, rosor, litchi, saffran, kanderade citrusskal och apelsin dekorerad med nejlika. Smaken är en gyllene nektar av saffran, honung, torkade och inlagda frukter, röda citrus och kryddor. Smaken är sömlös och polerad, sötman är behagligt balanserad mot friskheten.

Passar till smakrika starka ostar, patéer och rilletter. Kryddiga indiska curryrätter och pekinganka. Kryddiga persikopajer, citrusstarteletter, bakade ostkakor med amerikanska blåbär eller aprikoser.

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 Hunawirh. 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.