DIVINE

Vitt vin



Trimbach Gewurztraminer 2022

Trimbach

Pris 295 kr
nr 8215601 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor gewürtztraminer

Alk. halt 14.5%

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 Aromatisk doft som pulserar av lichi, vresrosor, passionsfrukt, citronmarmelad och kryddiga toner av grön kardemumma och nejlika. I nästa swirl kommer meloner, persikor och apelsiner. Smaken är rättfram, fyllig och tropiskt fruktig. Mango, lichi, guava och en dignande korg med citrus och stenfrukter. Kryddigheten och en pigg friskhet smyger in genom en sidodörr och plötsligt är de med, efterfesten pågår in på småtimmarna.

Passar till morotssoppa med apelsin, chili och färsk ingefära. Gott till vegetariska rätter överlag, gillar karameliserade/ugnsrostade grönsaker, färska örter och indiska kryddor som gul curry, Tandoori och torkad koriander. Toppen till mycket asiatiskt; vinet poppar av soja, go chu jang, hoisin, sriracha och sesamolja. Fiskkakor, krabbkakor och friterade skaldjur, fisk eller kyckling/vaktel lår. Att sprinkla maten med lime eller citron gör att stenfrukterna i vinet blir framträdande.

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.