

Vitt vin



Trimbach Réserve Riesling 2010

Trimbach



Pris 0 kr

nr X5165FT0101 - 750 ml

Ursprung Alsace**Druvor** Riesling**Alk. halt** 13%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand och de hela klasarna pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl och druvsorter jäser separat. Druvorna genomgår en rigorös urgallring och endast fullt mogna druvor från byarna Ribeauville och Hunawihr används. 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 bildas små vinstenskristaller i vinet, helt ofarligt och är ett tecken på kvalitet och försiktig vinmakning.

Smakbeskrivning Rik och tydlig näsa av lime, citroner, gröna päron, kvitten, ananas och juzu. I nästa tagning kommer det fram petroleumtoner, kalkhaltig mineralitet, apelsin, persikor och aprikoser. Smakrik och strukturerad nästan greppig i stilen. Full av energi och härlig fräschör. Stilfull och balanserad Riesling med saliverande eftersmak.

Passar till Underbar till klassisk Alsaces mat, olika typer av chark och milda fräscha ostar. Fint sällskap till rå fisk, shushi och ceviche. Eleganta fisk och skaldjursrätter gärna med dragon. Skagen. Varmrökt fisk med potatissallad med kapris. Sparris eller roliga sallader med grillade räkor.

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.