Vitt vin



Trimbach Grand Cru Geisberg Riesling 2019

Trimbach

Pris 799 kr
nr 9285801 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Grand Cru Geisberg (Geis = get, berg = berg) i Ribeauvillé är en brant och oländig terräng som bara getter kan ta sig upp för. Siten var redan uppmärksammad för sin kvalité på 1400-talet. Trimbach äger 2,6 ha av 8,53 ha. Vingården har sydlig orientering och ligger på 250-320m öh. Blomningen sker tidigt och Tahlwendala (vinden från dalen) hjälper till att hålla siten sval, saktar ner den phenoliska mognaden = lång hängtid vilket ger fantastisk arom och fräschör dessutom håller den rankorna fria överflödig fukt, vilket ger friska rankor och friska klasar. Jordmånen är sammansatt av olika marina sedimentära typer från snäckskalsmärgel, sandsten till gips på toppen av vingården. Kombinationen av jordmån och mikroklimat erbjuder perfekta förutsättningar för riesling.

Druvorna skördas vid optimal mognad, krossas och pressas varsamt i en pneumatisk press. Vinet framställs i en torr stil i rostfria ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning eller lång lagring på jästfällning sker, för att bevara vinets fräschör, livlighet och fruktiga aromer. Det buteljeras på våren och lagras sedan minst 7 år i källaren.

Smakbeskrivning Aromerna är mycket intensiva med toner av kanderad frukt, honung och kryddor. Den mogna syran kombineras med optimal mognad och ger en saftig känsla av mogna stenfrukter. Energi, kraft och finess leder till en härlig smakupplevelse med exceptionell balans och lång eftersmak i denna torra riesling.

Passar till ädla fiskar som sjötunga, piggvar och havsabborre, grillade eller i sås. Passar även till hummer med citron- och vitvinssmör, Bressekyckling med tryffelsås, grönsaksravioli med salviasmör, krämig polenta med ärtor och pocherat ägg, eller saffransrisotto med sparris och svamp.

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.