



Vitt vin

Trimbach Riesling 2023

Trimbach



Pris 189 kr
nr 138101 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Årgång 2023 är fantastisk för riesling! Det var utmanade och ombytlig, som fyra olika årgångar i en. Den präglas av sen blomning, torka, höga temperaturer och plötsliga temperaturfall, regn för att på nytt bli varmt och torrt. Perfekt stressfri skörd som borgar för utsökta viner från start och även för lång lagring! Generellt lägre alkoholhalt än 2022. Signum för året är renhet, fräschör och uttrycksfull doft. Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl.

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 jästning, 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 Ren och precis doft av lime, citroner, mirabellplommon, färsk ananas och luftig vit floral ton som flätar samman jasmin och kaprifol. Smaken är fruktig, stram och frisk. Citrus, stenfrukter och mineral bildar ett härligt driv. Gröna äpplen, yuzu, gula plommon och saltstänkt mineralitet finns länge kvar i den fint balanserade eftersmaken.

Passar till Vinet frapperar med sin användbarhet! Det piffar upp och tål utmaningar. Allt från elegant japanskt till rustikt centraleuropeiskt. Friska, syrliga, kaxiga och heta skaldjursrätter till milda, gräddiga och klassiska rätter. Fläsk och fågel anrättade på ditt favoritvis. Färska ostar och chark. Otroligt gott med vegetariska rätter, inte bara sparris. Gör som en sann Trimbach, servera den som välkomstskål!

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 Hunawih. 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.