

Vitt vin



Trimbach Réserve Riesling 2022

Trimbach

Pris 0 kr
nr 7485001 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling 100%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar 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 Hunawihir används. 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 vinstenskristaller i vinet, helt ofarligt och är ett tecken på kvalitet och försiktig vinmakning.

Årgång 2022 är ett mycket varmt och torrt år. Lätta regn kom precis innan skörden vilket bidrog med fräschör och att vinerna fick lägre alkoholhalt än normalt. Inget botrytis år, men i övrigt mycket bra lagringspotential för vinerna.

Smakbeskrivning Doften bygger upp en förväntan av en expressiv och imponerande Riesling. Dofterna sitter vackert och tätt ihop, oskiljaktiga som bästa kompisar. Samförstånd och glädje präglar doften. Smaken möter med generös frukt, rent av en kompakt upplevelse av persikor, päron, kvitten, mandariner och en limezestig frisk och koncentrerad lång eftersmak. Läcker mineralitet i eftersmaken och ännu mer friskhet och en vindpust av orientaliska kryddor.

Passar till Kul att kombinera med mat för vinets smak-komponenter framträder tydligare. Surkålsrätter plockar fram saffranstonerna i vinet. Har du majonnäs till eller i någon rätt plockar vinet fram sin mandarin ton osv. Magiskt med Skaguntoast, vit sparris med skinka och hollandaise. Vinets fyllighet och generositet gör det toppen med söderns BBQ-inspirerade mat. Indiens tandooridoftande grytor svalkas av fruktigheten och Asiens läckra ankrätter med hoisin från vinet att blomstra!

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 Hunawihir. 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.