

Vitt vin

Trimbach Réserve Riesling 1500ml 2019



Trimbach

Pris 635 kr

nr 7991706 - 1500 ml

Ursprung Alsace**Druvor** Riesling 100%**Alk. halt** 13.5%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl och jäser separat. Druvorna genomgår en rigorös urgallring och endast fullt mogna druvor som kommer från byarna Ribeauville och Hunawihr används. Årgången 2019 hade en mild vinter, sval vår och en lång och utdragen växtsäsong vilket ger in komplex aromatik och smak. Sommaren var varm och det regnade precis så det räckte för att undvika stress på rankorna. Hösten var sval och torr. Vinbönderna kunde skörda i lugn och ro.

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, (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 Perfektion, precision och spänning i doften. Petroleum avvägt mot citrus, gröna päron får lika stor plats som rosor, snäckskalsmineralitet smyger in i kulisserna. Smaken är stringent och uppsträckt. Frukt, syra och mineralitet i en vacker tigt flätad Riesling. Citroner, lime och juzu friskheten bildar tillsammans med fruktigheten från aprikoser och gröna päron det innersta i vinet och mineraliteten är snörad runt. Eftersmaken skapar ett avtryck som håller i sig länge.

Passar till Passar till röd miso glacead torsk, halstrade pilgrimsmusslor med soyasmör. Bao buns med strimlat grönt, koriander, jätteräkor med dipp av fermenterade bönor eller sriracha. Vill man ta fram lasersvärdet till en BBQ fest får vinet verkligen visa upp sig för det älskar fett och rökiga toner. Kryddig indisk mat. Klassiska skaldjursrätter med löjrom, färska örter och creme fraiche/gräddfil. Ceviche, ja och ej att förglömma det härliga hjärtliga Alsace-iska köket, t ex Tarte flambée eller Choucroute.

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.