



Vitt vin

Trimbach Riesling Hommage à Hubert 2023

Trimbach

Pris 429 kr
nr 9385501 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling 100%

Alk. halt 13.5%

Ett urval av Rieslingdruvor från flera av Alsaces främsta terroirer, framtaget som en hyllning till Hubert Trimbach (1938–2023), familjens elfte generation, en passionerad förespråkare och en stor ambassadör för Alsaces viner. Vinet är själva sinnebilden av Riesling i Trimbachs stil – torrt, rent och välbalanserat. Endast en enda årgång är producerad - årgång 2023. Detta är de enda flaskorna i Sverige. Vinet kommer inte produceras igen.

Skörd/vinifikation: Årgång 2023 kännetecknades av en mild och fuktig vår som följdes av en varm och torr sommar. De svala nätterna under den avslutande mognadsperioden gjorde att druvorna kunde utveckla hög aromatisk koncentration samtidigt som de behöll en frisk och välbalanserad syra. Druvorna skördades vid optimal mognad för att ge både djup och precision i det färdiga vinet. Efter skörden pressades druvorna varsamt och musten jäste traditionellt, dels i rostfria ståltankar, dels i äldre stora ekfat (foudres), vilka ger struktur och komplexitet. Vinet buteljerades under våren 2024 och fick därefter vila i familjens källare innan lansering.

Doft/smakbeskrivning: En torr Riesling med stor aromatisk intensitet, tydlig mineralitet och en stil som är något mer tillgänglig i sin ungdom än flera av Trimbachs mest långlivade prestigeviner, samtidigt som den har god lagringspotential. Elegant och livligt med generös frukt, tydlig karaktär och rik smak. Avslutningen är frisk, saftig och mycket tilltalande.

Passar till: Ett mångsidigt matvin som passar utmärkt till blandade sallader, vårprimörer med vinaigrette eller lätt stekta grönsaker, confiterat sidfläsk, ljust kött, färsk getost, skaldjur samt marinerad eller grillad fisk. Ett utsökt vin med stor användbarhet vid matbordet.

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.