Vitt vin



Trimbach Frédéric Emile 1500ml 2010

Trimbach

Pris 0 kr
nr X5165FT0806 - 1500 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från två Grand Cru vingårdar Geisberg och Osterberg i Ribeauvillé. Den sistnämnda ligger rakt ovanför Maison Trimbach. Båda vingårdarna har vinrankor som är mer än 55 år och växer i branta sluttningar i en sydöstlig exponering. Jordmånen är kalkstensmärgel och sandsten. Alla druvor handskördas. Druvklasarna pressas försiktigt och flyttas med gravitation till jäsningskärlen, där druvsorterna jäser separat. Endast fullt mogna druvor används efter noggrann gallring. Vinerna spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingen följs sensoriskt för att skapa unika viner, utan fasta recept. Vinet genomgår inte malolaktisk jäsning, men spenderar tid med jästfällningen för att få textur och karaktär. Det filtreras försiktigt för att åldras väl, men är inte kylstabiliserade, vilket kan ge små kristaller i det slutliga vinet. Inget farligt utan snarare ett tecken på kvalitet. Frédéric Emile Riesling lagras i både ståltank och på stora neutrala ekfat. Efter buteljering lagras vinet på flaska 5-6 år innan det släpps på marknaden.

Smakbeskrivning Stor imponerande och komplex doft av många olika citrusfrukter, zest och marmelader. Perfekt mogna stenfrukter, kaprifol och petroleum. Mineraliteten finns med i bakgrunden och övervakar. Vinet är precist, tight och fokuserat. Citrustonerna accelererar, citroner, mandariner, yuzu och lime övergår i lyxiga päron och saftigaste mirabelle-plommon och slutspurten över mållinjen kantas av en briljant friskhet och mineralitet.

Passar till Otroligt bra till nordafrikansk och mellanöstern inspirerade vegetariska rätter. Fantastiskt ihop med BBQ, grillad och rökt mat. Älskar syrliga tillbehör. Grillad hummer med grillad citronstinn majonnäs. BBQ pork-sliders. Rökt chark. Sobrasadagratinerade ostron eller havskräftor. Mycket trevligt till eleganta och nyanserad fisk- och skaldjursrätter.

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.