



Vitt vin

## Trimbach Frédéric Emile 1500ml 2010

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 kalkstensmargel 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, tigt 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