Vitt vin

Trimbach Grand Cru Geisberg Riesling 2020

Trimbach

Pris 749 kr
nr 9399601 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Riesling 100%

Alk. halt 14.5%

Riesling från Alsace och en av de brantaste Grand Cru-vingårdarna.

Skörd/vinifikation Geisberg är en av Alsaces verkliga juveler, ett vingårdsläge mellan två andra Grand Cru-lägen längs den geologiska förkastningen i Ribeauvillé. En mycket brant sluttning som bara getter kan ta sig upp för. För några år sedan fick de ta över vingården från klostret och äger nu 2,6 hektar av den totalt 8,5 hektar stora vingården, eller lilla. Detta är en av de minsta Grand Cru-vingårdarna i Alsace. Jordmånen med kalksten och sandsten, de gamla vinstockarna, det sydliga läget och de små, branta terrasserna skapar en unik och komplex terroir. En perfekt plats för att odla exceptionell Riesling. Den första årgången var 2009.

Druvorna skördas vid optimal mognad, krossas och pressas varsamt i en pneumatisk press. Vinet framställs i en torr stil i rostfria ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning eller lång lagring på jästfällning sker, för att bevara vinets fräschör, livlighet och fruktiga aromer. Det buteljeras på våren och lagras sedan minst sju år innan det släpps till marknaden.

Smakbeskrivning Intensivt, full av energi och finess. Aromerna av kanderad frukt, honung och kryddor. Den mogna syran kombineras med optimal mognad och ger en mjuk känsla av mogna stenfrukter. Energi, kraft och finess leder till en härlig smakupplevelse med exceptionell balans och lång eftersmak . Stor lagringspotential, kan utvecklas fint i upp till 30 år.

Passar till ädla fiskar som sjötunga, piggvar och havsabborre, grillade eller i sås. Passar även till hummer med citron- och vitvinssmör, kyckling med tryffelsås, grönsaksravioli med salviasmör, krämig polenta med ärtor och pocherat ägg, eller saffransrisotto med sparris och svamp. Skaldjur!

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.