Vitt vin



Trimbach Pinot Blanc Organic 2023

Trimbach

Pris 249 kr
nr 7793601 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor pinot blanc 100%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl. Alla vinerna hos Trimbach spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingenföljs 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, 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 Härlig omedelbar doft, full av entusiasm! Mortlad lime med rårörsocker, aprikoser, mango, vita vinbär, gula äpplen, mandariner och päron. Smaken har en generositet och saftighet som tropisk fantasifrukt! En verklig mineralitet och friskhet och en sammansatt smak av världens alla stenfrukter i en stor cocktail. Eftersmaken hänger kvar länge och du känner konfunderat, hur lyckas de skapa alla dessa smaker med druvor?!

Passar till Här var det väldigt många stjärnor i kanten av matchningar med mat! Otroligt bra om du serverar många olika rätter samtidigt, skandinavisk, medelhavsstil eller Nordafrikansk. BBQ, cajun, indiskt. Alsassisk mat, chark och ostar. Vegetariska smakrika rätter och småplock. Fisk och skaldjur grillade, friterade eller i stekta anrättning med rika emulsion såser. Fågel, kalv eller fläsk på ditt favoritvis.

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.