

Vitt vin

Trimbach Gewurztraminer Réserve 2017

Trimbach

Pris 329 kr
nr 9444801 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor gewürtztraminer

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation 2017 var en liten skörd, men fantastisk kvalitet! I slutet av april drabbades Alsace av frost, vilket redan från början påverkade skördens storlek. Blomningen i början av juni förlöpte väl och i slutet av augusti var druvorna i utmärkt skick. Väderförhållandena förblev gynnsamma ända fram till skördens avslutning i slutet av september. Resultatet blev en liten skörd, men viner av exceptionellt hög kvalitet!

Druvorna skördas vid optimal mognad, krossas och pressas därefter varsamt i en pneumatisk press. Vinet vinifieras i en torr stil på rostfria ståltankar och äldre ekfat. Ingen malolaktisk jäsning eller längre lagring på jästfällningen genomförs, för att bevara vinets friskhet, livfullhet och fruktiga aromer. Vinet buteljeras under våren och får därefter lagras i minst två år i producentens vinkällare.

Smakbeskrivning Stram och elegant Gewurztraminer med en tydlig struktur och en intensiv fruktighet med blommiga och kryddiga aromer av bland annat litchi, rosor och ingefära. Vinet är fylligt, välstrukturerat och aromatiskt, men behåller samtidigt sin elegans. De kryddiga tonerna dröjer sig kvar länge i munnen och ger ett nyanserat och finstämt avslut.

Passar till kryddiga och smakrika rätter! Prova gärna kycklingtagine med torkad frukt och harissa, thailändsk röd curry, kryddig indisk dhal eller fajitas med jalapeño. Vinet är också en idealisk följeslagare till den klassiska Munsterosten från Alsace. Det passar utmärkt till smakrika och kryddiga maträtter från världens alla hörn, inte minst det asiatiska köket. Särskilt bra trivs det med ingefära! Trimbach själva tipsar om en kryddig råbiff.

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.