

Vitt vin



Trimbach Grand Cru Mandelberg Riesling 2020

Trimbach

Pris 529 kr
nr 9430701 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor riesling

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Vinet är tillverkat av 100 % Rieslingdruvor som skördas vid optimal mognad. Druvorna pressas skonsamt i en pneumatisk press, och vinifieringen sker i en torr stil i rostfria ståltankar utan malolaktisk jäsning eller lång lagring på jästfällning. Detta görs för att bevara vinets fräschör, livlighet och fruktiga aromer. Vinet buteljeras på våren och får därefter lagras minst tre år i källaren. Vingårdarna ligger på Grand Cru Mandelberg i Mittelwihr, där vinstockarna är över 60 år gamla och växer på kalkstensjord med inslag av rullsten och mörk jord. Vingården är belägen på ett varmt och tidigt sluttande område med ett sydostläge, vilket ger optimal exponering för solen och en minimal mängd jord.

Smakbeskrivning Vinet bjuder på en doft som påminner om sommar med inslag av citrus, citron, apelsin och grapefruktskal. Den subtila aromen av stenfrukter som persika och torkad aprikos kompletterar doften. Munkänslan är elegant med en välbalanserad syra, vilket ger vinet en fin struktur och livlighet. Smaken är torr men mjuk och smidig, vilket gör det både friskt och smakrikt. Vinet har en härlig ton av frukt och en fin balans mellan friskhet och fyllighet, vilket gör det välstrukturerat och behagligt att dricka.

Passar till saffransrisotto med räkor eller pocherad fisk i citron- och smörbuljong. Det harmoniserar också fint med pigghaj bakad i salt eller en saftig, rostad Bressekyckling tillsammans med Robuchon-puré. Prova gärna till grillad fisk, som exempelvis röding eller gös, toppad med olivolja och säsongens grönsaker.

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.