

Vitt vin



Trimbach Réserve Pinot Gris 2018

Trimbach

Pris 279 kr

nr 8551901 - 750 ml

Ursprung Alsace**Druvor** pinot gris**Alk. halt** 14%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand av 60 plockare. Hela klasar pressas försiktigt och flyttas med hjälp av gravitation till sina jäsningskärl. Druvorna jäser separat. Årgång 2018 är fantastisk för Pinot Gris och Pinot Noir i Alsace. Första halvåret var det riktigt regnigt och blött. Sedan blev sommaren varm och solig.

Alla vinerna hos Trimbach spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingen följs 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 Mmm, mogen frukt, komplex kryddighet och en integrerad blommighet. Som en vacker trädgård i september. Päron, honung, torkade aprikoser, kanderade citrusskal, pomerans, muskot, nejlika, rosor och kaprifol. Smakrikt balanserat vin med avslappnad fruktighet, kryddighet och en friskhet i eftersmaken. Havtorn, paradisäpplen, persikor och päron blandar sig fint med kryddiga och te-iga toner.

Passar till Mogen PG är magisk med lamm! Och överlag otroligt till vegetarisk mustig mat och kött. Passar till BBQ och mexikanska kryddor, från dova jordiga, parfymerade till färsk koriander. Indiska kryddor som tandoori, gara masala och gul curry funkalar förträffligt. Rosta pumpa, kikärtsgrötor, bön-raguer. Surkål med rökt chark. Smakrika asiatiska fläskrätter. Anka med valfria tillbehör. Mycket trevligt ost-vin!

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.