

Vitt vin



Trimbach Frédéric Emile Riesling 2018

Trimbach

Pris 0 kr

nr 9570801 - 750 ml

Ursprung Alsace**Druvor** riesling**Alk. halt** 14.5%

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från två Grand Cru vingårdar Geisberg och Osterberg i Ribeauvillé, den sistnämnda är den som ligger rakt ovanför Maison Trimbach. Båda vingårdarna har rankor som är +55 och är branta sluttningar i sydöstlig exponering. Jordmånen är Kalkstens mörkel och sandsten. Skörden sker för hand av 60 plockare. Druvklasarna pressas försiktigt och flyttas med gravitation till jäsningskärlen, där druvsorterna jäser separat. Endast fullt mogna druvor används efter noggrann gallring. Vinerna spontanjäser i temperaturkontrollerade kärl och utvecklingen följs sensoriskt för att skapa unika viner, utan fasta recept. De vita vinerna genomgår inte malolaktisk jäsning, men spenderar tid med jästfällningen för att få textur och karaktär. Vinerna filtreras försiktigt för att åldras väl, men är inte kylstabiliserade, vilket kan ge små kristaller – ett tecken på kvalitet. Frédéric Emile riesling lagras i både ståltank och stora neutrala ekfat. Efter buteljering lagras vinet på flaska 5-6 år innan det släpps på marknaden.

Årgång 2018 är fantastisk för riesling i Alsace. Första halvåret var det riktigt regnigt och blött, sedan blev sommaren varm och solig. Detta resulterade i lägre syra generellt för riesling, vilket inte är ett problem för Trimbachs viner då de inte genomgår någon malolaktisk jäsning.

Smakbeskrivning Stor imponerande och komplex doft av många olika citrusfrukter, zest och marmelader, härliga perfekt mogna stenfrukter, kaprifol och petroleum. Mineraliteten finns med i bakgrunden och övervakar. Vinet är precist, tätt och fokuserat som någon som precis ska till att tävla. Och det här vinet vinner! Citrustonerna accelererar, citroner, mandariner, yuzu och lime övergår i lyxiga päron och saftigaste mirabelle plommon och slutspurtar över mållinjen kantas av briljant friskhet och mineralitet.

Passar till Otroligt bra till nordafrikansk och mellanöstern inspirerade vegetariska rätter. Fantastiskt ihop med BBQ, grillat och rökt mat. Älskar syrliga tillbehör. Grillad hummer med grillad citronstinn majo. BBQ pork sliders. Rökt chark. Sobrasada gratinerade ostron eller havskräftor. Pimenton kryddad bläckfisk. Mycket trevligt till eleganta och nyanserad fisk- och skaldjursrätter.

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.