

Vitt vin



Trimbach Grand Cru Brand Riesling 2020

Trimbach

Pris 649 kr

nr 7195101 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor riesling

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation Grand Cru Brand (Brand= brand/eld) i Turckheim. Legenden säger att solen slogs med draken på sluttningen och vann. Draken drog sig tillbaka till en grotta på övre delen av berget och hålls kvar där av solen. Brand är en extrem site med 10,5° i medeltemperatur 600 mm regn och 1800 soltimmar. Trimbach äger 0,85 ha på Ober Eichberg sidan (den övre delen) av totala 60 ha som Brand omfattar. Vingården har sydlig orientering och ligger på 380 m öh. Jordmånen är granit lokalt kallad för eldens land med underliggande kalkstensmargel och rankorna har en snittålder på 70 år. Översta delen av vingården är vindpinad.

Druvorna skördas vid mognad, krossas och pressas varsamt i en pneumatisk press. Vinet framställs i en torr stil i rostfria ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning eller lång lagring på jästfällning sker för att bevara fräschör, livlighet och fruktiga aromer. Det buteljeras på våren och lagras minst ett år i källaren.

Smakbeskrivning Doften är precis och bjuder på toner av exotiska frukter. Smaken är fyllig men balanseras av en härlig fräschör som ger en tydlig, salt känsla. Aromer av citrusfrukter och aromatiska örter, särskilt citrongräs, framträder subtilt och gradvis, med en imponerande lång eftersmak.

Passar till färsk eller rökt ädel fisk. Passar perfekt till sjötunga med ostronsmör, carpaccio eller stekta pilgrimsmusslor, piggar i saltdeg. Även fantastiskt till rostad Bressekylckling med Robuchon-potatispuré, frikassé på kalvbräsk, bakad rotselleri och citruskräm.

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.