

TRIMBACH, GEWÜRZTRAMINER



OMSCHRIJVING

Intense geur van lychee, rozen en exotisch fruit, aangevuld met zachte specerijen. Droog van stijl maar rijk en vol in de mond, met een sappige textuur en een aanhoudende kruidige finish. Fijne balans tussen aroma's en frisse zuurgraad.

VINIFICATION

Strenge selectie en sortering van de druiven in de wijngaarden. Voorzichtig geperst op pneumatische wijze gedurende 2-3 uur. Het sap van de laatste 30 minuten van het persen wordt gescheiden gehouden en in bulk verkocht. De volgende 3-4 dagen begint de gisting en deze duurt 2-4 weken, afhankelijk van de jaargangen en druivenrassen. Geen malolactische gisting, waardoor de zuiverheid van het fruit, de frisheid en de natuurlijke rijpe zuurgraad worden behouden. De wijn blijft in de vaten of roestvrijstalen tanks tot het bottelen, dat in april begint en eindigt in september. Een langere flesrijping in de kelder van 5-7 jaar wordt aangehouden voor de beste gewürztraminers.

UNIQUE SELLING POINTS

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.

AWARDS

2019 - Terroir Sense Wine Review : 92/100 in 2025 | 2020 - The Wine Advocate : 91/100 in 2025 | 2020 - James Suckling : 92/100 in 2025

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Gewürztraminer
Brand: Trimbach
Land: Frankrijk
Area: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn, Kelderrestanten
Flavor profile: Klassiek, Kruidig, Vol
Alcohol percentage: 14

BRAND STORY

Trimbach is een prestigieus wijnhuis dat diep geworteld is in de Elzas, Frankrijk. Met een geschiedenis die teruggaat tot 1626, heeft het huis een erfenis van toewijding aan traditionele wijnbereiding. Bekend om zijn prachtige (witte) wijnen, vooral Riesling en Gewurztraminer, belichaamt Trimbach precisie en puurheid in elke fles. Het wijnhuis heeft een reputatie opgebouwd voor het creëren van wijnen die het unieke karakter van de Elzas-regio op elegante wijze uitdrukken.