

# TRIMBACH, MUSCAT RÉSERVE



## OMSCHRIJVING

---

Bleek goud van kleur met aroma's van sinaasappelbloesem, muskaatdruif en subtiele kruiden. Licht en levendig in de mond, droog maar fruitig, met een fijne zuurgraad en een verfrissende, aromatische afdronk.

## VINIFICATION

---

Streng selectie en sortering van de druiven in de wijngaarden. Voorzichtig geperst op pneumatische wijze gedurende 2-3 uur. Het sap loopt weg door de zwaartekracht. Het sap van de laatste 30 minuten van het persen wordt gescheiden gehouden en in bulk verkocht. Natuurlijke klaring van het sap. De volgende 3-4 dagen begint de gisting en deze duurt 2-4 weken, afhankelijk van de jaargangen en druivenrassen. Racking wordt toegepast om de wijnmoer van het sap te scheiden. 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. Meestal 1 jaar na de oogst wordt de pinot blanc en muscat vrijgegeven; voor de riesling en gewürztraminer is dat 2 jaar na botteling. Een langere flesrijping in de kelder van 5-7 jaar wordt aangehouden voor de beste rieslings, gewürztraminers, pinot gris, grandcruwijnen en clos ste hunes.

## UNIQUE SELLING POINTS

---

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.
- Valt onder de edele druivenrassen: gewürztraminer, pinot gris, riesling en muscat.
- Perfect als huis- en schenk wijn.

## ADDITIONAL INFORMATION

---

Grape variety: Muscat  
Brand: Trimbach  
Land: Frankrijk  
Region: Ribeauvillé  
Area: Elzas  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Flavor profile: Fruitig, Sappig, Zacht  
Alcohol percentage: 12.5