

TRIMBACH, PINOT GRIS RÉSERVE



OMSCHRIJVING

Bleek goudgeel van kleur met een neus van rijp steenfruit, perzik en subtiele honingtonen. In de mond rond en vol, met een zachte kruidigheid en frisse zuurgraad. De afdrank is lang en elegant, met een lichte mineraliteit die de structuur benadrukt.

VINIFICATION

Strenge 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.

AWARDS

2018 - The Wine Advocate : 92/100 in 2024 | 2017 - Wine Spectator : 93/100 in 2024 | 2018 - Wine Spectator : 91/100 in 2025 | 2018 - Terroir Sense Wine Review : 91/100 in 2025 | 2018 - The Wine Advocate : 92/100 in 2025

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Pinot Gris
Brand: Trimbach
Land: Frankrijk
Region: Ribeauvillé
Area: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Flavor profile: Fruitig, Kruidig, Rond
Alcohol percentage: 14