

TRIMBACH, GEWÜRZTRAMINER RESERVE



OMSCHRIJVING

Diep gouden kleur en expressieve neus van lychee, perzik en honing, met kruidige nuances. Vol en rijk van smaak, met een verfijnde droge afdronk en een lichte olieachtige mondvulling. Complex maar goed in balans, karaktervol en gastronomisch inzetbaar.

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. 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. 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.

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Gewürztraminer
Brand: Trimbach
Land: Frankrijk
Region: Ribeauvillé
Area: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Flavor profile: Kruidig,Rond,Vol
Alcohol percentage: 13.5