



## OMSCHRIJVING

Een wijn van grote rijpheid met sappig fruit. De lange ontwikkeling van de wijn is synoniem met zijn lange rijpingstijd: tien jaar of langer. Deze zeer complexe, brede en overvloedige wijn behoudt zijn structuur dankzij zijn vitaliteit.

## VINIFICATIE

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.

## VERKOOPARGUMENTEN

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.
- Alleen in uitzonderlijke jaren gemaakt.

## AWARDS

2017 - The Wine Advocate : 95/100 in 2023

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Gris  
Merk: Trimbach  
Land: Frankrijk  
Streek: Ribeauvillé  
Gebied: Elzas  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Smaakwijzer: Krachtig, Kruidig, Zacht  
Alcohol percentage: 14