



OMSCHRIJVING

Zeer fruitig en charmant met een heerlijke zuiverheid. Harmonieus, krachtig en mooi in balans.

VINIFICATIE

Strenge selectie en sortering van de druiven. Voorzichtig geperst op pneumatische wijze gedurende 2-3 uur. 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. Een langere flesrijping in de kelder van 5-7 jaar wordt aangehouden voor de beste gewürztraminers.

VERKOOPARGUMENTEN

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.
- Geplukt als de druiven overrijp zijn en deels zijn aangetast door edelrot.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Gewürztraminer
Merk: Trimbach
Land: Frankrijk
Streek: Ribeauvillé
Gebied: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Intens, Kruidig, Zoet
Alcohol percentage: 13.5