



## OMSCHRIJVING

Volle, bedwelmende maar droge fruitigheid. Door zijn genereuze persoonlijkheid en zijn vleugje rokerigheid is deze wijn de perfecte aanvulling voor een breed scala aan gastronomische gerechten.

## VINIFICATIE

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.

## VERKOOPARGUMENTEN

- 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

## AANVULLENDE INFORMATIE

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