



OMSCHRIJVING

De overwegend 'Keuper'-kalkmergelbodems waarop deze zeldzame wijn wordt geproduceerd, geven de wijn een volle en krachtige stijl. De druiven groeien aan oude wijnstokken van de voormalige wijnboerderij van de heren van Ribeaupierre, en worden geselecteerd en geoogst op het hoogtepunt van hun rijpheid. Het is een wijn met bloemrijke en kruidige aroma's en een droge persoonlijkheid, en toch zo rijk en zo fruitig dat de smaak bijna naar zoet neigt... slechts een illusie. Als de wijn nog jong is, kunnen de rondheid en viscositeit zijn typische droogheid maskeren, evenals de onderliggende finesse die het handelsmerk van Trimbach is. Deze gewürztraminer wordt alleen geproduceerd in de allerbeste jaargangen en kan tot twintig jaar worden bewaard voor veroudering. Combineer hem met: foie gras, pittige en aromatische gerechten, kaas en desserts op basis van vers fruit.

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.

AWARDS

2015 - James Suckling : 95/100 in 2024 | 2015 - The Wine Advocate : 94/100 in 2024

AANVULLENDE INFORMATIE

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