



OMSCHRIJVING

Deze volle en kruidige wijn geurt naar drop en lychees met subtiele tonen van abrikoos.

VINIFICATIE

Streng 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.

VERKOOPARGUMENTEN

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.

AANVULLENDE INFORMATIE

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