TRIMBACH, GEWÜRZTRAMINER

OMSCHRIJVING

Intense geur van lychee, rozen en exotisch fruit, aangevuld met zachte specerijen. Droog van stijl maar rijk en vol in de mond, met een sappige textuur en een aanhoudende kruidige finish. Fijne balans tussen aroma's en frisse zuurgraad.

VINIFICATIE

Strenge 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. 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 gewÃ¼rztraminers.

VERKOOPARGUMENTEN

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

AWARDS

2019 - Terroir Sense Wine Review : 92/100 in 2025 | 2020 - The Wine Advocate : 91/100 in 2025 | 2020 - James Suckling : 92/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Gewürztraminer
Merk: Trimbach
Land: Frankrijk
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn,Kelderrestanten
Smaakprofiel: Klassiek,Kruidig,Vol
Alcohol percentage: 14.50

WALRAVEN•SAX