TRIMBACH, GEWÜRZTRAMINER SEIGNEUR DE RIBEAUPIERRE

OMSCHRIJVING

Geurig bouquet van rijp tropisch fruit, lychee en zachte kruiden. Sappig en krachtig in de mond, droog van karakter met een fluweelachtige textuur en een lange, aromatische finish. Typische finesse van oude wijngaarden komt duidelijk naar voren.

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

2015 - James Suckling : 95/100 in 2024 | 2015 - The Wine Advocate : 94/100 in 2024 | 2020 - The Wine Enthusiast : 96/100 in 2025 | 2016 - James Suckling : 92/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Gewürztraminer
Merk: Trimbach
Land: Frankrijk
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Intens,Kruidig,Zoet
Alcohol percentage: 13.50

WALRAVEN•SAX