TRIMBACH, RIESLING CUVEÉ FRÉDÉRIC EMILE 37,5 CL

OMSCHRIJVING

Goudgeel met een neus van limoen, witte bloemen en lichte perziktonen. Droog en elegant, met een stevige zuurgraad en minerale accenten. Mondvullend en gestructureerd, met een lange en aanhoudende afdronk.

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

- Deze wijn is vernoemd naar Frédéric Emile, die beroemd werd vanwege het bieden van een nieuwe garantie voor kwaliteit en authenticiteit voor Trimbach in 1898.
- Bewaarpotentieel van twintig jaar.
- De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken, 45 jaar, resulteert in beperkte opbrengsten.

AWARDS

Wine Spectator List : #89 of 100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Riesling
Merk: Trimbach
Land: Frankrijk
Regio: Ribeauvillé
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fruitig,Klassiek,Mineraal
Alcohol percentage: 13.00

WALRAVEN•SAX