# TRIMBACH, PINOT GRIS RÉSERVE PERSONELLE

## OMSCHRIJVING

Goudgeel van kleur met aroma's van abrikoos, peer en lichte honingtonen. Vol en rijk in de mond, droog en goed gestructureerd met een zachte kruidigheid. Afdronk lang en complex, met een elegante balans tussen fruit en mineraliteit.

## 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.
- Alleen in uitzonderlijke jaren gemaakt.

## AWARDS

2017 - The Wine Advocate : 95/100 in 2023 | 2018 - Terroir Sense Wine Review : 93/100 in 2025

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Gris
Merk: Trimbach
Land: Frankrijk
Regio: Ribeauvillé
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Krachtig,Kruidig,Zacht
Alcohol percentage: 14.00

WALRAVEN•SAX