



TRIMBACH, RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG

OMSCHRIJVING

Goudkleurig met intense citrus- en bloemige aroma's, aangevuld met natte leisteen. Droog en strak in de mond, met een stevige zuurgraad en een minerale structuur. Afdronk lang en elegant, met een duidelijke terroirexpressie.

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. Racking wordt toegepast om de wijnmoer van het sap te scheiden. Geen malolactische gisting. De wijn blijft in de vaten of roesvrijstalen tanks tot het bottelen. Een langere flesrijping in de kelder van 5-7 jaar wordt aangehouden voor deze riesling.

VERKOOPARGUMENTEN

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.
- Een zeer beperkte, bijna vertrouwelijke productie.
- Slechts 2 ha van de gerenommeerde Grand Cru Schlossberg is in 2012 aangekocht door de familie Trimbach.

AWARDS

2019 - Wine Spectator : 95/100 in 2024 | 2019 - James Suckling : 95/100 in 2024 | 2020 - Vinous : 95/100 in 2025 | 2020 - Terroir Sense Wine Review : 94/100 in 2025 | 2020 - The Wine Enthusiast : 93/100 in 2025 | 2020 - James Suckling : 95/100 in 2025 | 2021 - Terroir Sense Wine Review : 95/100 in 2025 | 2021 - The Wine Advocate : 93/100 in 2025 | 2021 - James Suckling : 96/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Riesling
Land: Frankrijk
Regio: Ribeauvillé
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fruitig, Klassiek, Verfijnd
Alcohol percentage: 13.50