TRIMBACH, RIESLING

OMSCHRIJVING

Helder strogeel met een geur van citrus, groene appel en lichte minerale tonen. Droog en knisperend in de mond, fris en evenwichtig met een duidelijke zuurgraad. Afdronk scherp maar elegant, met een lichte mineraliteit die de stijl onderstreept.

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.
- Meest karakteristieke druivensoort van de Elzas.
- Wordt 'de koning der druiven' genoemd.

AWARDS

2021 - James Suckling : 92/100 in 2024 | 2023 - Vinous : 91/100 in 2025 | 2023 - Terroir Sense Wine Review : 92/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Riesling
Land: Frankrijk
Regio: Ribeauvillé
Streek: Elzas
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fris,Fruitig,Mineraal
Alcohol percentage: 12.50

WALRAVEN•SAX