

Riesling Reserve

Trimbach - Alsace - 2012

Situation

argilo-calcaire autour de Ribeauvillé

Encepagement

100% Riesling

Vinification et Elevage

vinification traditionnelle en cuve inox

Accord Mets et Vins

A déguster sur tous les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches et le cochon ainsi que les cuisines exotiques, relevées et parfait sur les sushis. Il convient également parfaitement sur une choucroute royale ou d'autres mets traditionnels alsaciens...



Dégustation

Ceil : robe jaune pâle aux reflets clairs

Nez : Beau nez de fleurs blanches avec des notes minérales et citronnées

Bouche : fraîche et vive marquée par une belle vivacité et des arômes d'agrumes, pamplemousse, pêche blanche avec une finale persistante laissant présager un très bel avenir. La minéralité est sous-jacente

Description

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Depuis lors, douze générations de vinificateurs rigoureux dévoués à la passion des vins d'Alsace n'ont eu de cesse de se distinguer par la qualité et l'authenticité de leurs vins, de développer patiemment, de père en fils, une solide réputation.

C'est à partir de 1898, année où Frédéric Emile Trimbach reçoit les plus hautes distinctions à la Foire Internationale de Bruxelles, que le nom de Trimbach acquiert sa véritable renommée internationale.

13 Générations Famille Trimbach

Aujourd'hui, le vignoble familial est conduit par Hubert Trimbach, ses neveux Jean et Pierre, et sa fille Anne, l'aînée de la 13e génération, Bernard ayant laissé sa succession à ses deux fils.

Autant d'enthousiasmes et de belles ambitions qui perpétuent la tradition, l'exigence et le savoir-faire pour porter les vins à leur perfection.