

## Cuvée Frédéric Emile

Trimbach - Riesling AOC Alsace

---

### Situation

Exposés sud-sud-est, les terroirs Grands Crus Geisberg et Osterberg de Ribeauvillé qui surplombent le domaine donnent naissance à ce vin depuis plusieurs générations. L'âge moyen des vignes, 45 ans environ, offre des rendements limités. La composition marno-calcaro-gréseuse et calcaire coquillé (Muschelkalk) du terroir, tout comme les raisins de belle maturité sélectionnés à la main, confèrent à ce vin une remarquable personnalité.

### Encépagement

100% Riesling

### Accord Mets et Vins

Gastronomie, poissons nobles, certains caviars, les belles viandes blanches, etc. grillée ou même une viande blanche comme un mijoté de veau aux olives.



### Dégustation

Un riesling sec, puissant, souligné d'une note minérale et d'une acidité finement ciselée. Prestigieuse signature de la maison, le Frédéric Emile est recherché par les fins connaisseurs et collectionneurs, et est présente sur une multitude de tables gastronomiques dans le monde entier.

### Description

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Depuis lors, douze générations de vignerons 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