

TRIMBACH GEWURZTRAMINER 2004 « Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre »



Le Gewurztraminer « Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre » provient de nos meilleures parcelles de Gewurztraminer et n'est pas produit chaque année, uniquement lorsque la Famille Trimbach pense que la qualité est assez élevée pour donner naissance à une telle cuvée.

2003, 2002, 1995, 1994, 1992 et 1991 n'ont pas été produits.

Nous vendangeons le raisin le plus tard possible afin qu'il atteigne sa maturité maximum qui lui donnera des arômes de fleurs et de la finesse.

Les raisins sont vendangés à la main et pressés lentement dans un pressoir pneumatique.

Le jus coule dans la cave par gravité et se clarifie naturellement par sédimentation avant fermentation.

Le jus fermente dans des cuves en inox sous contrôle de température pendant 2 à 4 semaines.

Le Gewurztraminer « Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre » 2004 a été vinifié en tenant compte de la richesse du millésime pour atteindre 13,60 degrés d'alcool et 11.6 g de sucre résiduel, le tout dans un très bel équilibre.

Le vin est soutenu par une agréable fraîcheur et une grande concentration de fruit. C'est un Gewurztraminer puissant et tout en harmonie et en finesse.

Nez floral, fruité et épicé, exotisme très fin. Une belle persistance fruitée en bouche avec une agréable fraîcheur et en finale une pointe épicée. Le tout en puissance mais avec beaucoup de finesse et d'élégance.

Il est de très bonne garde, 10 ans et + .

Il s'harmonise parfaitement avec du saumon fumé, du porc, la cuisine chinoise, thaï ou indienne aux épices, le canard laqué ou à l'orange, du foie gras, des fromages tels les bleus, fourmes ou munster et des desserts à base de fruits frais. Superbe avec le curry ou des épices qui rappellent les saveurs d'Asie.

Alcool 13,60 %

Sucre résiduel : 11.6 g / litre

Acidité Totale : 0,52 % ou 5,2g par litre (acide tartrique)