

## TRIMBACH MUSCAT 2009 "RESERVE"

Appellation : Appellation Alsace Contrôlée.

Lieux dits : Différents lieux-dits assemblés.

Sol: Marno-calcaire.

Cépage : 90 % Muscat Ottonel – 10 % Muscat d'Alsace

Production : 1700 caisses.

Rendement : 60 - 70 hl / ha.

Densité de plantation : 5500 plants par hectares

Age des vignes : entre 20 et 30 ans.

Fermentation : en cuves inox sous contrôle de température.

Température de fermentation : 15 ° Celsius

Malolactique : pas de fermentation malolactique.

Vinificateur : Pierre TRIMBACH, 12ème génération.

Mise en bouteille : Au printemps suivant la récolte. Mise en bouteille au Domaine.

Alcool: 12,4%

Sucre résiduel: 1,1 g/l

Acidité totale: 6 g/l (acide tartrique)

Introduit en Alsace vers 1850, ce cépage représente environ 2,3 % des surfaces plantées – (15535 ha). Il est possible de trouver deux variétés de Muscat à savoir :

- Muscat Ottonel : raisin blanc qui apporte finesse et rondeur au vin et des arômes très délicats. Sensible à la «coulure»
- Muscat d'Alsace : raisin de couleur rose qui apporte l'acidité et la fraîcheur et des arômes un peu plus lourds.

Le Muscat est un vin qui se boit jeune, sur le fruit. Nous aimons le servir à l'apéritif, ou lors de réceptions il peut être un excellent compagnon pour les asperges et certains poissons fumés.

