

Trimbach Teisting, Fine Maisteltua, Finland, 2010.



TRIMBACH-TEISTING

87 p

2007 Riesling Réserve

Alko 588587 18,99 €

Heleän vihertävä väri. Melko vivahteikas ja intensiivinen, kypsien trooppisten hedelmien tuoksu, aavistus limettä ja vihreää omenaa. Kuiva, ryhdikäshappoinen viini ja rapea suutuntuma. Leveän öljyinen rakenne. Jälkimaku loppuu hiukan yllättäen. Hyvä viini mutta vaatii aikaa vielä kypsyäkseen.

Ruokasuositus: Lämminsavusiika sitruuna-voikastikkeella, grillatut kampasimpukat

Tarjoilusuositus: 10 °C, dekantoi 1,5 tuntia ennen tarjoilua

Nautittavuus: Nyt, mutta paranee 5-6 vuoden kypsytysellä

84 p

2007 Riesling

Alko 588587 18,99 €

Vaalea, kellertävä väri. Keskirunsas, raikkaan omenainen tuoksu, jossa aavistus kukkeutta ja trooppisen hedelmäisiä aromeita. Kuiva, keskitäyteläinen ja rapea suutuntuma. Pirteät hapot ja raikas trooppisen hedelmäisen maku. Jälkimaku jää hiukan lyhyeksi. Tasapainoinen ja ryhdikäs viini joskin yksiulotteinen.

Ruokasuositus: Rapusalaatti, kuhaceviche, savustettu siika

Tarjoilusuositus: 10 °C, dekantoi tunti ennen tarjoilua

Nautittavuus: Parhaimmillaan vuonna 2013

87 p

2005 Pinot Gris Réserve

Alko 571257 16,99 €

Kirkas, kellertävä väri. Runsas, trooppisen hedelmäinen tuoksu, jossa papaijaa ja mangoa, mehiläisvahaa ja häivähdys savua. Puoli-kuiva, lempeähappoinen maku ja runsas suutuntuma. Trooppisen hedelmäinen viini, jolla on pitkä jälkimaku. Kosiskelevan runsas tyyliään.

Ruokasuositus: Seesamikuorrutteen ankanrinta, hedelmäinen äyriäiswokki, currykana
Tarjoilusuositus: 10 °C, dekantoi puoli tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Nyt

88 p

2004 Riesling Cuvée Frédéric Émile

Heleän sitruunankeltainen väri. Intensiivinen ja runsas tuoksu, jossa on hienostuneita ja monivivahteisia nyanseja ja aavistus Alsacen Rieslingeille tyypillistä petrolimaista aromia. Kuiva, rapea ja raikkaan hedelmäinen maku jossa on räjähtävyyttä. Persikkaa, kukkia ja hienostuneita aromeja antava tuoksu on hienostunut. Pitkä hienostunut sitruksinen jälkimaku on tasapainoinen ja mineraalinen. Maku on silti aavistuksen sulkeutunut ja avautuu 5-7 vuoden varastoinnilla.

Ruokasuositus: Savustettu merilohi, paahdettu vasikanfile, yrttipaneroidut ja sitruunalla maustetut kampe-lafileet
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi 2,5 tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Saavuttaa parhaan nautittavuuden 2018

92 p

2002 Clos Ste Hune Riesling

Melko syvä, kullankeltainen väri. Voimakas, vivahteikas ja parfyyminen tuoksu, jossa hunajaa ja vaniljaa. Rapean raikas, kuiva maku, joka levittäytyy suuhun runsaana ja intensiivisenä. Runsaat omenainen ja persikkainen hedelmäisyys. Tasapainoinen kokonaisuus. Elegantti mineraalisuus saattaa pitkä jälkimaku.

Ruokasuositus: Paistettu kampela, grillattu taimen
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi kaksi tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Saavuttaa parhaan nautittavuuden vuonna 2025

90 p

2002 Riesling Cuvée Frédéric Émile

Keskirunsas, kellertävä väri. Moniulotteinen, parfyyminen tuoksu, jossa trooppista hedelmää, anansta ja persikkaa. Maussa kuiva ja rapean hapokas ensituntuma jonka jälkeen viini levittäytyy suuhun leveänä ja runsaana. Pitkässä, mineraalisessa jälkimaussa trooppinen hedelmäisyys ja sitrusaromit korostuvat.

Ruokasuositus: Wieninleike, paistetut ahvenet sitruunan perunamuusin kera
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi 1,5 tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Saavuttaa parhaan nautittavuuden 2018

89 p

2001 Clos Ste Hune Riesling

Runsas, kullankeltainen väri. Moniulotteinen tuoksu, jossa trooppista hedelmää, vaniljaa ja savua. Pirteän raikas, ryhdikkään hapokas ja todella konsentroitunut suutuntuma. Tyylikäs mutta suoraviivainen maku. Pitkä mineraalinen jälkimaku.

Ruokasuositus: Lämpimät äyriäissalaatit, kanacaesarsalaatti, paistettulohi
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi 2,5 tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Jo nyt, mutta paranee huomattavasti vuoteen 2017 mennessä

92 p

1996 Clos Ste Hune Riesling

Kullankeltainen, keskisyvä väri. Runsas, moniulotteinen ja aavistuksen kehittynyt tuoksu, jossa aprikoosia, hunajaa, petrolia ja mehiläisvahaa. Rapean raikas, kuiva ja leveän öljyinen suutuntuma. Hienostunut hedelmäisyys ja pitkä valloittava jälkimaku, joka antaa vasta lupauksen viinin todellisesta potentiaalista.

Ruokasuositus: Paistetut ahvenet, blinit mätien kera, gratinoidut vihersimpukat
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi 2,5 tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Nyt, mutta viini tarjoaa huomattavasti enemmän vivahteikkautta 10-12 vuoden kypsytysten jälkeen. Parhaimmillaan 2020-2022

94 p

1976 Clos Ste Hune Riesling

Runsas, kullankeltainen väri. Hurmaavan monikerroksinen tuoksu, jossa kehittyneen Rieslingin tunnusmerkkejä - petrolia, kuivattua aprikoosia, persikkaa ja vaniljaa. Kuiva, pirteähappoinen ja ryhdikäs suutuntuma. Konsentroitunut, mineraalinen ja pitkä jälkimaku, jossa luonteikas petrolinen aromisuus. Klassikko Riesling!

Ruokasuositus: Paistettu lohi, haudutetut vaaleat lihat, yrttikoruutettu hummeri,
Tarjoilusuositus: 12 °C, dekantoi puoli tuntia ennen tarjoilua
Nautittavuus: Nyt, mutta kehittyi yhä vuoteen 2015-2017 saakka