



TRIMBACH, PINOT BLANC

Wijnhuis	Trimbach
Category	Wijn
Kleur	Wit
Land	Frankrijk
Streek	Ribeauvillé
Gebied	Elzas
Druivenrassen	Pinot blanc
Smaakwijzer	Fris, Fruitig, Sappig

Vinificatie

Strenge selectie en sortering van de druiven in de wijngaarden. Voorzichtig geperst op pneumatische wijze gedurende 2-3 uur. Het sap van de laatste 30 minuten van het persen wordt gescheiden gehouden en in bulk verkocht. Natuurlijke klaring van het sap. De volgende 3-4 dagen begint de gisting en deze duurt 2-4 weken, afhankelijk van de jaargangen en druivenrassen. Racking wordt toegepast om de wijnmoer van het sap te scheiden. Geen malolactische gisting, waardoor de zuiverheid van het fruit, de frisheid en de natuurlijke rijpe zuurgraad worden behouden. De wijn blijft in de vaten of roestvrijstalen tanks tot het bottelen, dat in april begint en eindigt in september. Meestal 1 jaar na de oogst wordt de pinot blanc vrijgegeven.

Smaakbeschrijving

Deze bleke wijn kent een aroma van frisse lentebloesem en heeft een levendig mondgevoel door de combinatie van sappigheid en pittigheid.

Verkoopargumenten

- Trimbach blijft trouw aan zijn stijl: droog en zonder houtrijping.
- Goede doordrinker in het instapsegment.



WALRAVEN•SAX

AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823