

Gewurztraminer

Trimbach - Alsace - 2012

Situation

/

Encepagement

100% Gewurztraminer

Vinification et Elevage

- Vinification traditionnelle et soignée

Accord Mets et Vins

un excellent apéritif, il se marie bien avec des mets relevés, les cuisines asiatiques ou orientales, des plats épicés, le foie gras, le homard, les poissons fumés. C'est également le vin blanc des fromages puissants, il connaît un mariage passion avec le Munster...



Dégustation

Ceil : belle robe dorée

Nez : marqué par une finesse, une pureté et une vivacité propres au millésime

Bouche : corsé et bien charpenté, trame serrée, au fruité prononcé, un excellent gewurztraminer fruité et frais

Description

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Depuis lors, douze générations de vinificateurs 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 13^e 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.