VININFORMATION



Riesling Grand Cru Mandelberg

F. E. Trimbach

Alsace, Frankrig

Distriktet Alsace ligger langs Rhinen i det nordlige Frankrig, tæt på Tyskland og nord for Schweiz. Det strækker sig langs Vogeserbjergene i syd ved Mulhouse til Strasbourg i nord. Der produceres næsten udelukkende hvide vine i Alsace, som betegnes som et af de smukkeste vindistrikter i verden med sine små maleriske vinbyer og overdådige natur, gastronomi og kultur.

Maison Trimbachs vinmæssige rødder går tilbage til 1626, og i dag er det 12. og 13. generation, der dedikeret leder familieforetagendet sammen; Pierres døtre - Anne og Frédérique Trimbach, og Jeans børn - Pauline Trimbach og Julien Trimbach. Vingården flyttede til Hunawihr i 1840, hvor Frédéric Emile Trimbach overtog driften i de følgende år. I 1875 modtog han et æresdiplom ved Bruxelles International Fair, hvilket fastlagde Maison Trimbachs internationale ry. Trimbachs vinmarker strækker sig over 60 hektar, hvor 70% af deres vinmarker er koncentreret i landsbyerne Ribeauvillé, Bergheim og Hunawihr. Maison Trimbach er stærkt engageret i bæredygtighed og økologi og i 2023 nåede de endelig i mål med at få både egne marker og markerne hos de 35 vinavlere, som Trimbach køber yderligere druemateriale fra, økologisk certificeret. De har praktiseret økologisk vinavl i over 10 år og har plantet omkring hundrede træer årligt i deres vingård for at fremme biodiversitet, ligesom de installerer redekasser til fugle for at bevare og fremme dyrelivet i deres vinmarker, og om vinteren hjælper deres fåreflok med at vedligeholde og berige jorden. Der hersker bred enighed blandt vinjournalister verden over om, at Trimbach befinder sig i toppen af hierarkiet af vinproducenterne i Alsace. Flere medier peger endda på, at Trimbach er kongen af Riesling og deres helt "almindelige" Riesling er nr. 35 på WineSpectators TOP 100 liste for 2020.

Tidligere hed denne vin "Cuvée ”M”", men fra årgang 2016 (frigivet i 2020) vil Cuvee "M" blive omdøbt til Grand Cru Mandelberg. Vinen er en sjældenhed, der kun er lavet i få årgange, siden første år i 1996, når forholdene er helt perfekte på den syd-sydøst vendte stejle skråning med mandeltræerne, hvor jordbunden indeholder kalksten og kalkmergel. Vinstokkene er +45 år og står 210 - 230 meter over havet.

Druesort:	100% Riesling
Vinifikation:	Lagret på ståltanke. 2,7 g. restsukker/l.
Smagsnoter:	Koncentreret, mineralsk og frugtig med noter af moden frugt.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S