

Riesling 2013

2013 est un très bon millésime classique et frais pour la Famille Trimbach.

Les conditions climatiques ont mis à rude épreuve les nerfs de Pierre et son équipe et ont influencé la structure des vins.

Le Riesling est à juste titre, de par sa finesse et son élégance, considéré comme le cépage roi en Alsace.

Il représente environ 3500 hectares sur les 15000 plantés en Alsace et requiert les meilleurs emplacements.

C'est un cépage qui mûrit lentement et qui bénéficie pleinement du microclimat alsacien très peu humide.

Son bouquet délicat et le bel équilibre entre son caractère sec et son fruité distingué fait de lui un des très grands cépages du monde.

Les raisins sont triés et sélectionnés à la vendange par Pierre Trimbach.

Le vin est vinifié en cuves inox et complètement sec, bien ancré dans le style maison.

Ce Riesling 2013 est sec, fruité, frais, doté d'une belle acidité qui le rend gourmand.

Le Riesling a un style s'accommodant à tout plat fin et il excelle avec les fruits de mer, les poissons grillés, en sauce, les volailles et le porc, ainsi que toutes les viandes blanches.

En Alsace il se marie à merveille avec les plats traditionnels classiques.

Il est prêt à boire mais évoluera favorablement dans les mois qui viennent pour prendre du gras en bouche. Potentiel de garde 5 années minimum.

Ce vin se déguste frais entre 10 et 12°.

Il est conseillé de conserver les bouteilles entre 14 et 16 degrés à l'abri de la lumière et de préférence avec une humidité suffisante.



Alcool: 12,5% vol.
Sucres résiduels: 3,8 g/l
Acidité tartrique: 8,55 g/l