

TRIMBACH

# Trimbach Riesling Frédéric Emile

Frankrike · Alsace · Årgång 2019






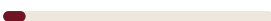
PRIS

**549** kr

Jämförpris 732 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2019
Druvor	Riesling
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9570801

## SMAKKLOCKA

Fyllighet		6
Sötma		1
Fruktsyra		10
Fatkaraktär		1

## OM VINET

Trimbach Riesling Frédéric Emile 2019 är ett komplext och utvecklat vitt vin från Alsace, Frankrike. Druvorna kommer från Grand Cru-vingårdarna Geisberg och Osterberg, där de vuxit på branta, sydöstligt vetande sluttningar med mörk, kalk- och sandstensjord. Efter handskörd spontanjäste musten i temperaturkontrollerade kärl och vinet fick sedan vila fem till sex år på flaska innan lansering. Resultatet är en mycket frisk smak med inslag av gula päron, rökig mineral, vita blommor, aprikos, kryddor, honung och citrusskal, samt en ton av petroleum. Den höga syran och medelfylliga kroppen ger en balanserad och...

## KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

**580 kcal**

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

**116 kcal**

alkohol 116 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

## PRODUCENT & IMPORTÖR

### PRODUCENT

## Trimbach

Familjeföretaget Trimbach har sitt säte i centrala Ribeauvillé och firmans historia startade år 1626. Trimbach äger idag 65 hektar vinodlingar samt köper in druvor från 35 långtidskontrakterade odlare som totalt förfogar över ytterligare 60 hektar. Vingårdarna ligger huvudsakligen runt Ribeauvillé, Bergheim och Hunawehr och sedan år 2023...

[www.trimbach.fr](http://www.trimbach.fr)

### IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

## Divine AB



# Trimbach Riesling Frédéric Emile

Frankrike · Alsace · Årgång 2019

DATUM \_\_\_\_\_

PROVARE \_\_\_\_\_

PLATS / TILLFÄLLE \_\_\_\_\_

## UTSEENDE

Färgdjup ljus      djup

Nyans \_\_\_\_\_

Klarhet \_\_\_\_\_

## DOFT

Intensitet svag      kraftig

Fukt  Bär  Citrus  Krydda  Ek / fat  Blommor  örter  Mineral

Animalisk

Anteckningar \_\_\_\_\_

## SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort      lång

Anteckningar \_\_\_\_\_

## HELHET

Mitt betyg  1  2  3  4  5 Poäng \_\_\_\_\_ / 100

Köper igen?  Ja  Nej  Kanske

Passar till \_\_\_\_\_

## EGNA ANTECKNINGAR

