



TRIMBACH PINOT GRIS 2006 « RESERVE »

- 100 % Pinot Gris
- L'origine du raisin est la Bourgogne où le même cépage est connu sous « Pinot Beurot ».
- Il représente environ 2270 hectares en Alsace soit environ 14,7 % de la production totale.
- Un des vins les plus remarquables d'Alsace, il combine un fruité corsé, capiteux, toujours sec, si typique de la région. Son caractère généreux, son fruité délicat avec sa pointe de fumé en font un vin d'accompagnement unique pour les plaisirs de la table.

Le Pinot Gris 2006 « Réserve » a été vinifié sec, avec 7.4 g de sucre résiduel. Il a fermenté en cuves inox sans aucun bois neuf. La mise en bouteille s'est faite au printemps 2007 pour garder toute la fraîcheur du fruité et pour en faire un beau vin de garde.

- Très bel exemple du Pinot Gris, belle couleur avec un fruité exquis et généreux, gras et opulent, pêche jaune bien mûre, mangue et fruits tropicaux aux palais.
- Il accompagnera les poissons nobles en sauce, le saumon fumé, les viandes blanches, les champignons ainsi que les coquilles St-Jacques et toutes sortes de cuisines épicées, « fusion cuisine » épices orientales et toute préparation à base de curry.

