

## TRIMBACH RIESLING 2008

Le Riesling est à juste titre considéré comme le cépage Roi en Alsace.

Il représente environ 3500 hectares sur les 14000 plantés en Alsace et requiert les meilleurs emplacements.

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

C'est le vin d'Alsace classique par excellence. Son bouquet délicat et le bel équilibre entre son caractère sec et son fruité distingué fait de lui un des grands Vins du Monde.

Les raisins sont triés et sélectionnés à la vendange ; c'est un vin sec bien ancré dans le style maison sans aucun sucre résiduel.

Le millésime 2008 est exceptionnel en Alsace et commence tout juste à se développer en bouteille.

Le Riesling a un style s'accommodant à tout plat fin et il excelle avec les fruits de mer, les poissons grillés ou 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 tels les escargots, la charcuterie, la choucroute et le porc, tels jarrets, collets, etc....

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	12,45 % vol.
Sucres	2,7 g / l
Acidité totale exprimée en acide tartrique	9.2 g/l

