



Riesling « Cuvée Frédéric Emile » 2004

Ce Riesling est issu uniquement des terroirs de Ribeauvillé surplombant le Domaine, qui sont le Geisberg et l'Osterberg, exposition sud et sud-est. L'âge moyen des vignes d'environ 40 ans assure des rendements limités. Les plus anciennes vignes ont environ 50 ans et plus.

Son terroir marno-calcaro-gréseux convient parfaitement au cépage Riesling. Le Riesling « Cuvée Frédéric Emile » est le produit de raisins de grande maturité, sélectionnés et récoltés à la fin des vendanges. C'est un vin sec, complet et puissant au goût de raisins mûrs, habillé avec élégance par une note minérale après plusieurs années de vieillissement.

Ce Riesling fin et racé, de longue garde, recherché par les grands connaisseurs porte le nom de notre aïeul Frédéric Emile Trimbach.

Les conditions météorologiques exceptionnelles des mois de septembre et surtout octobre 2004, l'âge moyen des vignes de 40 ans (les plus vieilles ont 65 ans), le terroir marno calcaro-gréseux, le tri des vendanges et le savoir-faire de Pierre TRIMBACH font que nous vous proposons un vin d'exception qui donnera de grandes satisfactions pour les 20 prochaines années.

<i>Alcool</i>	<i>12,75 % vol</i>
<i>Sucres résiduels</i>	<i>5,0 g/l</i>
<i>Acidité totale en H2SO4</i>	<i>5,3 g/l</i>

