








00466118 | 2018

Brand Riesling Grand Cru

-  F.E. Trimbach
-  Frankreich
Elsass
-  trocken
-  100% Riesling
-  96 Antonio Galloni



Artikelbeschreibung

Die leicht erwärmbaren Glimmergranitböden gaben ihm den Namen: Brand ist einer der renommiertesten

Grands Crus im Elsass. Auf knapp einem Hektar erzeugt die Familie Trimbach hier ihren Riesling von rund 65 Jahre

alten Reben. Um seine Mineralität, die klare Frucht und lebendige Frische zu bewahren, arbeitet man mit

Edelstahl und gebrauchten Fässern, verzichtet auf BSA ebenso wie auf ein Feinhefelager und füllt den Wein früh,

bereits im auf die Lese folgenden Frühling, auf die Flaschen, in denen er nun mindestens drei Jahre im Keller

reifen darf.

In der Nase kristallklar mit duftigen Zitrusnoten und feiner Exotik. Am Gaumen konzentriert und vollmundig,

dabei fokussiert, präzise mit eleganter Spannung und salzig-mineralischem Finale.



Speiseempfehlungen

Hartkäse
Huhn gebraten/gegrillt
Sushi & Co



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe	Grand Cru
Boden	Granit

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass 10 Monate

Artikeldaten

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760105300180 37601053001804

Analyse

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	9.2 g/L
Restzucker	0.5 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Inverkehrbringer	F.E. Trimbach 68150 Ribeauville
------------------	------------------------------------