



Endelig kan jeg senke skuldrene og puste ut under en parasoll. Sol, varme og noen flasker hvitvin fra Trimbach – mer skal det ikke til før min sommerferie er perfekt.

Det er fullstendig umulig å ikke la seg forføre av den franske produsentens kjølige, langbeinte og sexy blondiner. Gjennom mer enn 400 år har familien Trimbach rendyrket sin vinfilosofi i området Alsace. Stilen skiller seg ut. Mens andre produsenter lar vinene bli mer og mer sødme-rike og dvaske, leverer Trimbach lekre, rene og velbalanserte viner. Hvem foretrekker du? Supermodellen Heidi Klum eller überbimbo Pamela Anderson? Mitt valg er enkelt. Ta den fabelaktige Trimbach Riesling 2007 (Nr 888 og Kr 145,-): Nesen lokker med syrlige grønne epler, sitrus, mineraler og hvite blomster. Bløt åpning, men bare i noen sekunder, deretter blir den syrefrisk og frekk, med plenty av lime, eplekart og kalk. Ultrafrisk og lettbeint - dette er en usminket skjønnhet du med fordel kan invitere på ferske reker eller krabbekjør, nydampede blåskjell, lette fiskeretter eller ukomplisert kos på terrassen. Søsteren hennes er også vanskelig å motstå: Trimbachs Gewürztraminer (Nr 7893 og Kr 165,-), som i 2006-årgangen er den beste jeg har smakt på minst 5 år. Stilen er overraskende elegant, noe som er en stor utfordring å prestere med den utrolig aromatiske Gewürztraminer-druen. Hell i et glass, og vinen fyller nesten hele rommet med sine eksotiske krydderier. Fargen er strågul, med forsiktede gyline toner. Det lukter klassisk Gewürztraminer: Blomster, kinesisk kjærlighetsfrukt, krydder, honning og tropiske fruktendenser. Fyldig og rik, med masse deilig frukt, krydder og en

usedvanlig lang ettersmak. Stilen er absolutt tørr, men også vinfolk som foretrekker halv-tørre produkter ville nikke anerkjennende. Dette er dessuten en utrolig matvin. Jeg har prøvd den til alt fra lutfisk til røkelaks, hotte asiatiske retter, kraftige oster og ren, smådekadent kos. Trimbachs prestisjevin, Riesling Cuvée Frédéric Émile 2004 (Nr 7895 og Kr 330,-) gir deg essensen av en fransk topp-Riesling. Klokkekklar, purung, konsentrert, stram og selsvisker. Gi den minimum 8 år i en kjeller før du åpner den - eller nyt denne eksklusive eliksiren til sjøkreps, kamskjell, hummer eller kongekrabbe. Dette er en drikk for kjennere og dem som kun er ute etter det beste som vinenes verden har å by på. En klassiker!

