

Bergens Tidende – 28.11.2009 Wines for Christmas

Trimbach Riesling «Cuvée Frédéric Emile» 2004

Acidic, tight aroma with citrus peel, apples and mineral tones. A lavished, successful wine with great tightness, length and storage/saving power. Becomes more rich and generous with storage, but will always be on the slim, tight side. Goes well with: fish dishes, seafood and Christmas rib.



Trimbach. Cuvée Frédéric Emile 2004

**Alsace, Frankrike, kr 335,-, hvit, bestillings-
utvalget**

Syrlig, stram duft med sitrusskall, epler og mineraltoner. En påkostet, vellykket vin med stor tetthet, lengde og lagringskraft. Bli mer fyldig og sjenerøs med lagring, men vil alltid være på den slanke, stramme siden. Passer til: fiskeretter, skaldyr og juleribbe.