

Trimbach Riesling CFE 2004

Light yellow, classic Riesling with developed aromas of minerals and petroleum, and apples, lime and flowers. The wine is fruity, fresh, clean and complex with great acid and good richness. The ending is taste rich and elegant. The wine goes with duck, goose and medium rich poultry, often with fat and taste rich sauces.

6 **Trimbach Riesling**
Cuvée Frédéric Émile
2004, Alsace/Frankrike

Lys gul, klassisk riesling med utviklede dufter av mineraler og petroleum, samt matepler, lime og blomster. Vinen er fruktig, frisk, ren og kompleks med flott syre og god fylde. Avslutningen er smaksrik og elegant. Vinen passer til and, gås og middels kraftig fjærkre, gjerne med fete og smaksrike sauser.

7895, kr 335

