

# Fransk favorittblondine

Vinkjelleren

Vurdert av Lars Christensen  
lars.christensen@pd.no

Lyst til å ta sommeren litt på forskudd? La deg forføre av den alltid like slanke, elegante og selvsikre Rieslingen til Trimbach, som overgår seg selv i den nylig lanserte 2007-årgangen.

En ny årgang av Trimbach Riesling er et av de sikreste tegnene på at vi nærmer oss varmere tider. Fra nå av er det altså 2007 (Nr 888 og Kr 145,-) som gjelder, og for meg smakte den et par hakk bedre enn forgjengeren. Alsace, et av de mest klassiske vinområdene i Frankrike, sliter med den globale oppvarmingen. Resultatet er at stadig flere viner preges av for mye sødme og nesten tropiske fruktelementer. Heldigvis kan vi alltid stole på familiefirmaet Trimbach, som har laget vin i dette området i snart 400 år. Deres kompromissløse filosofi er enkel: Å skape balanserte, rene og ærlige hvitviner. Deres standard-Riesling (Trimbach har også et par Rieslinger i superklassen) byr på forsiktede grønne toner. Nesen lokker med syrlige grønne epler, citrus,

mineraler og hvite blomster. Bløt åpning, men bare i noen sekunder, deretter blir den syrefrisk og frekk, med plenty av lime, eplekurt og kalk. Ultrafrisk og lettbeint - dette er en usminket skjønnhet du med fordel kan invitere på ferske reker eller krabbeklør, nydampede blåskjell, lette fiskeretter eller ukomplisert kos på terrassen.

Søsteren hennes er også vanskelig å troslå: Trimbachs Gewürztraminer (Nr 7893 og Kr 159,90), 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-drucen. Hell i et glass, og vinen fyller nesten hele rommet med sine eksotiske krydderier. Mest av alt minner den meg om en stilisk og velbalansert dameparfyme (tenk Gucci). Fargen er strågul, med forsiktede gyldne toner. Det lukter klassisk Gewürztraminer: Blomster, kinesisk kjærlighetsfrukt, krydder, honning og tropiske frukttendenser. Fylldig og rik, med masse deilig frukt, krydder og en usodvanlig lang ettersmak. Stilen

er absolutt tørr, men også vinfolk som foretrekker halvtørre og mer sødmerike produkter ville nok anerkjennende. Dette er dessuten en utrolig matvin. Jeg har prøvd den til alt fra lutfisk til røkelaks, hotte asiatiske retter, kraftige oster eller ren, smådekadent kos.



Trimbach Riesling 2007

*Robbe's Dagblad 25.04.09*

English version:

## French Favorite Blonde

Fancy to take the summer a bit in advance ? Let yourself be seduced by the always slim, elegant and confident Riesling from Trimbach, which surpasses itself in the newly launched 2007 vintage.

A new vintage of Trimbach Riesling is one of the most surest signs that warmer times are coming. From now on it is 2007 which counts, and to me, it tasted a couple of notches better than the predecessor. Alsace, one of the most classical wine areas in France, are struggling with the global warming. The result is that increasing number of wines are characterized by too much sweetness and almost tropical fruit elements. Luckily, we can always trust the family owned company Trimbach, who has made wine in this area for almost 400 years. Their uncompromising philosophy is simple: To create balanced, pure and honest white wines. Their standard Riesling (Trimbach has also a couple of Rieslings in the super category) offers careful green tones. The nose lures with acidulous green apples, citrus, minerals and white flowers. Soft opening, but only for some seconds, then it becomes acid fresh and cheeky, with plenty of lime, unripe apple and chalk/lime. Ultra fresh and light-legged - this is a unmasked beauty you can invite with fresh shrimps or crab claws, new steamed mussels, light dishes of fish or uncomplicated enjoyment on the terrace.

It is also hard to resist her sister: Trimbach Gewurztraminer, which in the 2006 vintage is the best I have tasted for at least 5 years. The style is surprisingly elegant, something which are a big challenge to achieve with the amazing aromatic Gewurztraminer grape. Pour it in the glass, and the wine fills almost the whole room with its exotic spices. It reminds me most of all of a stylish and well balanced woman perfume (think Gucci). The colour is flaxen, with careful golden tones. Aromas of classical Gewurztraminer: Flowers, Chinese passion fruit, spice, honey and tropical fruit tendencies. Bodied and rich, with a lot of delicious fruit, spice and a unusual long aftertaste. The style is absolutely dry, but also wine people who prefers half dry and more sweet products will nod with credit. This is moreover a incredible food wine. I have tried it with everything from lutfisk (dried codfish prepared in a potash lye) to smoked salmon, hot Asian dishes, powerful cheeses or pure, decadent enjoyment.

Lars Christensen

[lars.christensen@pd.no](mailto:lars.christensen@pd.no)