

# F.E Trimbach – Kvalitet til fingerspissene!



[Svein Lindin](#)

Sommelier

[svein.lindin@vinforedrag.no](mailto:svein.lindin@vinforedrag.no)

<http://vinofil.no/2010/02/f-e-trimbach-kvalitet-til-fingerspissene/>

Familien Trimbach startet å produsere vin i Alsace etter at Jean Trimbach hadde blitt innskrevet som innbygger av Ribeauvillé i 1626. Siden den gang har firmaets renommé blitt foredlet fra far til sønn, takket være et utmerket vindistrikt og viner med strålende kvalitet.



Foto: Svein Lindin

I de kommende generasjoner ble erfaring og kunnskap overført frem til Frédéric Emile ble født 20 desember 1839. Han tråkket sine barnesko i Hunawihir og etter hvert overtok han bedriften fra sin far Jean-Louis. Hans visjonære og iherdige innsats danner basis hva Trimbach er i dag, noe som familien hedrer ved å la intinalene F. E prege flaskene.

Vendepunktet for

Frédéric Emile kom i 1898 da man fikk presentert sine viner på den internasjonale vinmessen i Brussel . Der vant han konkurransen og fikk anerkjennelse som beste vinprodusent. Siden den gang har vinprodusenten F.E. Trimbach vært kjent som en av de store blant kvalitetsprodusentene i Alsace.

# F.E Trimbach – Kvalitet til fingerspissene!

Vinhuset F.E. Trimbach har utviklet seg etter den samme tradisjon gjennom 13 generasjoner, og drives nå av brødrene Hubert og Bernard Trimbach samt Bernards sønner Pierre og Jean i tillegg til yngste tilvekst på familietreet Anne Trimbach. I ly av Vosgesfjellene ligger Trimbachs vinmarker Ribeauvillé, Hunawihr, Bergheim, Rorschwihr, Riquewihr and Mittelwih. Alle i nærheten av den sjarmerende lille byen Ribeauvillé hvor hovedsetet til denne familiebedriften har holdt til etter første verdenskrig.

Deres toppvin Riesling « Cuvée Frédéric Emile » er signaturvinen til familien. Den er en tørr og mineralsk riesling fra grands cru vinmarkene Geisberg and Osterberg. De fleste to og tre stjerners restauranter i Michelin-guiden har viner fra Trimbach på listen og spesielt er « Cuvée Frédéric Emile » en gjenganger. Frédéric Emile er alltid en god lagringskandidat og smaker utmerket til gåselever!

Familiebedriften F.E. Trimbach leverer alltid fruktige tørre hvitviner, noe ulik den historiske arven Alsace har som leverandør av halvtørre viner. Unntaket er deres søte dessertviner med benevnelsene Sélection de Grains Nobles og Vendage Tardive som lages i utvalgte årganger. I deres klassiske portefølje finner man druenavnene Gewurztraminer , Riesling , Pinot Blanc og Sylvaner på flasken, alle med hver sin stil og aroma hvor Gewurztraminer er den mest aromatiske og Riesling har mest rene og elegante aromaer.

## Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Émile 2004

*Middels grønn farge. Aroma av sitrus, eple, lime og petroleum. Frisk syrlighet og deilig fruktighet. Elegant tørr avslutning. Knallbra riesling! (90 p --- 🎲)*

## Trimbach Riesling 2007

*Lys grønngul farge. Aroma av grønt eple, sitrus og toner av grapefrukt. Noe mineralsk i ettersmaken. Mye vin for pengene! (88 p --- 🎲)*

## Trimbach Gewurztraminer 2007

*Middels dyp gulgrønn farge. Aroma av litchi, rose og krydder. Tørr med aromatisk fruktighet og fylde. Lang ettersmak (85 p, 🎲)*

## **Importør: Stenberg & Blom**

# F.E Trimbach – Kvalitet til fingerspissene!

*And now, in English please !*

F.E Trimbach - Quality to the fingertips

The Trimbach family started to produce wine in Alsace after Jean Trimbach had been enrolled as a citizen of Riquewihr in 1626. Since that time the reputation of the company has been refined from father to son, thanks to an excellent wine district with brilliant quality.

The bottle type "Flute of Alsace" you find among many producers in Alsace and are characterized with its long narrow form and green glass bottle.

In the coming generations experience and knowledge was transferred to Frédéric Emile who was born on December the 20th. He grew up in Hunawihr and took over the company from his father Jean-Louis. His visionary and persistent effort forms the basis of what Trimbach is today, something that the family honours by letting the initials F.E be on the bottles labels. The turning point for Frédéric Emile came in 1898 when he could introduce the wines at the international wine fair in Brussels. There he won the competition and received recognition as best wine producer. Since then the wine producer F.E Trimbach has been known as one of the great among the quality producers in Alsace.

The wine house F.E Trimbach has developed itself after the same tradition through 13 generations, and are now run by the brothers Hubert and Bernhard Trimbach and Bernhard's sons Pierre and Jean in addition to the youngest growth on the family tree, Anne Trimbach.

In the shelter of the Vosges mountains lays the vineyards of Trimbach, Ribeauvillé, Hunawihr, Bergheim, Rorswihr, Riquewihr and Mittelwihr. All close by to the charming little town Ribeauvillé where the main seat for this family business has kept on after the First World War.

Their top wine Riesling "Cuvée Frédéric Emile" is the signature wine for the family. It is a dry and mineral Riesling from the grand cru vineyards Geisberg and Osterberg.

Most of the two and three stars restaurants in the Michelin guide have wines from Trimbach on their list and especially Cuvée Frédéric Emile.

Cuvée Frédéric Emile is always a good storage candidate and tastes excellent with goose liver pâté.

The family business F.E Trimbach delivers always fruity dry white wines, something unlike the historical heritage Alsace has as a supplier of half dry wines.

# F.E Trimbach – Kvalitet til fingerspissene!

The exception is their sweet dessert wines with names commonly used *Sélection de Graines Nobles* and *Vendanges Tardives* that are made of selected grapes.

In their classic portfolio one find the grape names *Gewürztraminer*, *Riesling*, *Pinot Blanc* and *Sylvaner* on the bottle, all with each own style and aroma where

*Gewurztraminer* is the most aromatic and *Riesling* has the most clean and elegant aromas.

Wine recommendations :

Trimbach *Riesling Cuvée Frédéric Émile* 2004 - dice 6/90 points

Medium green colour. Aroma of citrus, apple, lime and petroleum. Fresh acidity and delicious fruitiness. Elegant dry ending. Excellent *Riesling*!

Trimbach *Riesling* 2007 - dice 5/88 points

Light green yellow colour. Aroma of green apple, citrus and tones of grapefruit. Some minerals in the aftertaste. Lot of wine for the money.

Trimbach *Gewurztraminer* 2007 - dice 5/85 points

Medium deep yellow green colour. Aroma of litchi, rose and spice. Dry with aromatic fruitiness and richness. Long aftertaste.