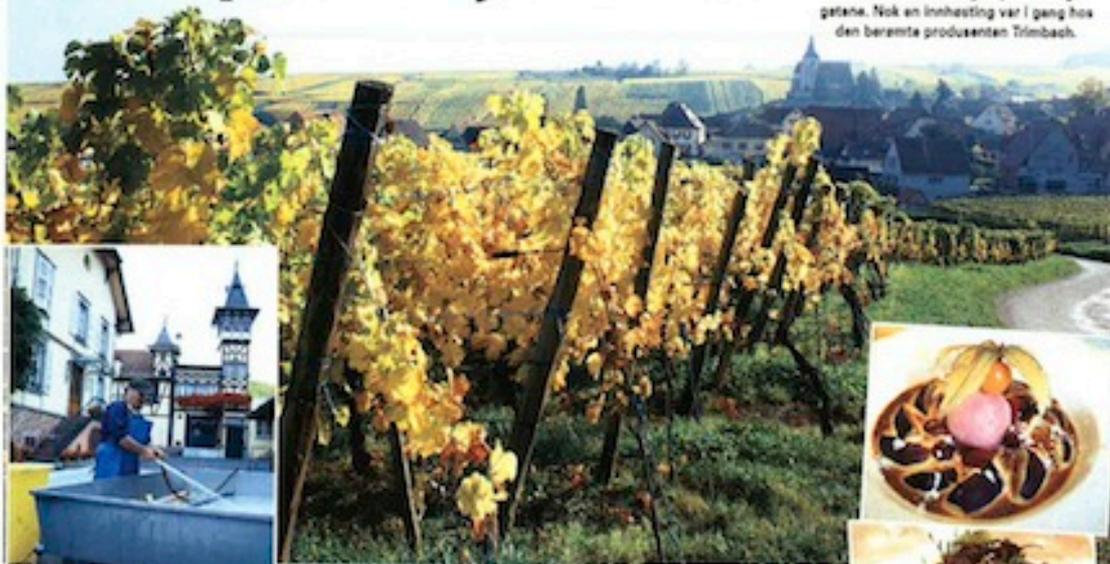




av Lars Christensen...

# Hvit perfektjonisme

For et par uker siden besøkte jeg det fantastiske vindstrøket Alsace. Her var det sol, over 20 varmegrader, modne druer i vinmarkene og høy stemning i gatene. Nok en innhøsting var i gang hos den berømte produsenten Trimbach.



Fra den legendariske vinmarken Clos Ste. Hune.



## Trimbach Riesling 2008

V i er nordøst i Frankrike, en time fra Strasbourg, rett ved grensen til Tyskland. Du finner litt rødvin her, men dette er først og fremst et mekka for hvitvinselskere. Midt i den lille landsbyen Ribeauville troner tårnet til Trimbach. Helt siden 1628 har denne familien laget vin i dette området. For mange er deres elegants og forfriskende stil synonymt med nettopp Alsace. 73 år gamle Hubert Trimbach reiser verden rundt for å introdusere flest mulig til disse vinene. Med Hubert som guide var det ikke vanskelig å forstå hvorfor så mange foretrekker seg i Alsace. Overalt ble du møtt av små eventyrlandsbyer og grønne vinmarker. Den lokale gastronomien, som henter det beste fra Frankrike og Tyskland, er smakrik og mektig - og topprestaurantene ligger på rekke og rad!

Har du lyst til å oppleve Trimbach? Start med deres Riesling 2008 (Nr 888 og Kr 145,-), som er en liten åpenbaring: Lys og klar med grønne toner. Nesen er uimotståelig - sval og mineralisk, med grønne epler, sitrus og røyk. Tørr, slank, stilig og hyperelegant i munnen - ennå pur-



## Trimbach Gewürztraminer 2007

ving, men åpner seg raskt i glasset. Crispy, syrefrikt og forfrørende. En sexy vin til krabbekjøtt, ferske reker, kamskjell, blåskjell, lette fiskeretter eller kjøkkens for en bedre middag. Søsteren er minst like attraktiv: Gewürztraminer 2007 (Nr 7897 og Kr 149,-). Stilen er overraskende delikat, noe som er en stor utfordring å prestere med den utrolig aromatiske og rike Gewürztraminer druen. Fargen er strågul, med forsiktede gyldne toner. Det lukter klassisk Gewürztraminer: Blomster, kinesisk kjærlighetsfrukt, krydder, honning og tropiske frukter. Fyldig og rik, med masse deilig frukt, krydder og en usedvanlig lang etter smak. Dette er dessuten en utrolig matvin. Jeg har prøvd den til alt fra lutfisk til røkelaks, hette asiatiske retter, kraftige oster eller ren, smådekkent kos. Jeg vil også nevne firmæts prestisjevin, Riesling Cuvée Frédéric Emile 2004 (Nr 789071 og Kr 335,-), som produseres i et begrenset antall flasker. Dette er en av verdens beste Rieslinger - konsentrert, stram, fyldig og mineralisk. En vakker blondine som fortjener sjøkrabbe, kamskjell, hummer eller kongekrabbe.



Vinrankene fester med modne, søle drueklaser



Hubert Trimbach med granddatteren Anna.

## White perfection

A couple of weeks ago I visited the wonderful wine region Alsace. Here it was sunny, over 20 degrees, ripe grapes in the vineyards and a good atmosphere in the streets. Once again the harvest was underway at the famous producer Trimbach.

We are in northeastern France, one hour from Strasbourg, right on the border with Germany. You can find some red wine here, but this is first and foremost, a mecca for white wine lovers.

In the middle of the village RIBEAUVILLE thrones tower of Trimbach. Since 1626 the family has made wine in this area. For many, their elegant and refreshing style is synonymous with just Alsace.

73 year old Hubert Trimbach travel around the world to introduce as many of these wines. With Hubert as a guide, it was not difficult to understand why so many fall in love with Alsace. Everywhere you were greeted by small fairytale villages and green vineyards. The local gastronomy, that draws the best out from France and Germany, are tasty and powerful - and top restaurants are lined up.

Do you want to experience Trimbach?

Start with their 2008 Riesling is a small revelation: Light and crisp with green tones. The nose is irresistible - cool and mineral, with green apples, citrus and smoke. Dry, thin, stylish, hyper-elegant in the mouth - yet pure young, but opens up quickly in the glass. Crispy, fresh acidity and seductive. A sexy wine with crab claws, fresh shrimp, scallops, mussels, light fish dishes, or kitchen pleasure before enjoying a good meal.

The sister is just as attractive: Gewurztraminer 2007. The style is surprisingly delicate, something which is a big challenge to achieve with an incredible and rich aromatic Gewurztraminer grape. The colour is straw yellow with causes golden tones.

Aromas like classic Gewurztraminer: Flowers, Chinese love fruit, spices, honey and tropical fruits.

Full bodied and rich, with lots of delicious fruit, spices and an exceptionally long aftertaste. This is also an incredibly wine with food. I've tried it with smoked salmon, hot Asian dishes, strong cheeses or plain, small decadent pleasure.

I would also mention Riesling Cuvée Frédéric Émile 2004 which are produced in a limited number of bottles. This is one of the world's best Riesling - concentrated, tight, rich and mineral. A beautiful blonde who deserve langoustines, scallops, lobster or king crab.