



Louis SCHERB
& Fils





Louis SCHERB
& Fils

Un terroir unico... in mosaico!

Guebenschwihr, piccolo comune dell'Alto Reno, si trova sulla strada del vino dell'Alsazia, circa quindici chilometri a sud di Colmar. I vigneti dell'azienda si trovano a Guebenschwihr e nei villaggi circostanti. Protetta dalle piogge dalla barriera naturale formata dai Vosgi, questa zona è tra le regioni più aride della Francia.

Orientate a est e sud-est, le viti beneficiano sino dall'alba dei raggi del sole. Questo microclima è particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

La molteplicità di sottosuoli geologici, derivati dallo sprofondamento della "Fossa Renana", e le molteplici faglie che ne sono derivate, danno origine a tutte le espressioni diverse che si trovano nei vini dell'azienda.

Il gioiello del villaggio di Guebenschwihr, il Grand Cru Goldert, che si estende su un terreno argilloso-calcareo, produce vini complessi ma ricchi di finezza.

Il terroir è la materia prima decisiva nella qualità di un vino. Rispettare questa risorsa e il suo ambiente affinché la vite dia il meglio di sé è fondamentale.

Ecco perché l'azienda è impegnata nell'agricoltura biologica ed i suoi vini sono certificati biologici da Ecocert fin dal 2013.





Louis SCHERB
& Fils

Louis Scherb, una storia di famiglia.

La famiglia Scherb, stanziata in Alsazia fin dal Medioevo, dal 1690 si trasferisce nel comune di Guebenschwihr e si specializza in viticoltura.

Nel corso degli anni, la famiglia cresce dando origine a diverse generazioni di viticoltori. Negli anni '30, Louis Scherb, al quale dobbiamo l'attuale nome dell'azienda, vende la maggior parte della sua produzione di vino in botti. All'inizio degli anni '70, due dei suoi figli, Joseph e André, prendono in mano l'azienda di famiglia e sviluppano la vendita in bottiglia, fidelizzando un'importante clientela in Francia e nei paesi vicini.

Nel 2003, Agnès, la figlia maggiore di Joseph, inizia ad occuparsi a sua volta dell'azienda. Con suo marito che si unisce a lei, continuano insieme lo sviluppo della tenuta che oggi conta una dozzina di ettari.

“Un bicchiere di vino alsaziano è come un vestito leggero, un fiore primaverile, è il raggio di sole che illumina la vita.” Christian Dior



Queste parole evocano giustamente la freschezza e la leggerezza, ma anche i colori e i mille sapori dei vini dell'azienda.

Fiori, raggi di sole, piaceri semplici vengono offerti attraverso ogni bottiglia di vino dell'Alsazia che l'azienda elabora!

Vini varietali, del terroir, crémant, vendemmie tardive, l'intera gamma di grandi vini alsaziani è presente nella gamma dell'azienda. Questi vini hanno il senso dell'accoglienza e ti invitano:

- ad assaggiare e condividere la felicità in tutte le occasioni
- a scoprire aromi delicati o esuberanti, propizi ad un vero viaggio dei sensi
- a scoprire abbinamenti sorprendenti e con i piatti più diversi, regionali o internazionali, tradizionali o contemporanei.

Vini tradizionali: AOC Alsace

Grand Cru Goldert: AOC Alsace Grand Cru Goldert

Selezioni di prestigio: AOC Alsace

Crémant: AOC Crémant Alsace



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

45 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il vino è aperto e caratteristico, con note di limone maturo e leggermente mentolato. Al palato è vivace, dritto e denso, con una buona salinità nel finale.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a frutti di mare e crostacei, pesce e crauti.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE AUXERROIS



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Auxerrois.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 200 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

26 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Tostato al naso con note di frutta matura, il vino è abbastanza corposo e pieno, molto morbido.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Questo auxerrois accompagna facilmente antipasti, frutti di mare in salsa, funghi con panna, torte salate con verdure.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

19 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso si presenta su note fumé e di pesche gialle. La bocca è ampia e generosa.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna piacevolmente ad un aperitivo o a carni bianche con salsa alla panna.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

23 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi di botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un naso tipico su spezie e zenzero. La bocca è golosa e piacevole.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un buon aperitivo e accompagna magnificamente un munster o tartine di Roquefort al forno.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT NOIR



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Noir.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di una leggera tinta ciliegia, questo pinot noir offre un naso espressivo di frutta fresca di cassis e di amarena. In bocca il vino è leggero, i tannini ben bilanciati.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna perfettamente con la carne, le grigliate o la pizza.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

32 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Oro pallido, questo vino rivela un naso piuttosto complesso di agrumi e frutta gialla, con un pizzico di minerale. Al palato è ricco e pieno, un pò “mieloso” e il suo corpo è promettente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a un pesce grigliato o in salsa, carni bianche.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

22 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato, questo vino è franco e aperto, con note surmature. La bocca rivela una materia bellissima, supportata da una buona trama di acidità.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Accompagna delicatamente un foie gras o una torta di frutta candita.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

19 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso è speziato con note di torrefazione; questo vino ha una bocca potente e ben strutturata, pur mantenendo una buona freschezza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Da bere da solo oppure con uno zabaione alla frutta esotica o un foie gras.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE SYLVANER “LE FANTASQUE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Sylvaner.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino esprime una bella maturità al naso, con una leggera nota fumée. Al palato è pieno e rotondo, ben strutturato.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Ottimo aperitivo, eccellente per sorprendere gli amici.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT BLANC “ECLOSION SUAVE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Blanc.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

PARTICOLARITÀ

La vigna ha subito una gelata primaverile, lo zucchero e gli aromi si sono concentrati nel piccolo raccolto.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

24 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso intenso di frutti e fiori annuncia una bocca rotonda e soave.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina bene con una torta di frutta o può essere gustato come aperitivo con bocconcini dolci e salati.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS “VELOURS D’AUTOMNE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Guebenschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

21 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso si apre con sentori di noci e mele cotogne.
Al palato è adulatore e carnoso e incanta armoniosamente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna ottimamente con un foie gras.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER “ETÉ INDIEN”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

38 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino ricorda al naso la frutta surmatura, con note di mango e di pepe bianco. La bocca è densa e ampia, ben equilibrata.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna ad un dessert ed è meravigliosamente sufficiente a sé stesso.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT NOIR “CUVÉE LOUIS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Noir.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

44 anni.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere (un terzo in botti nuove, un terzo in botti di 2 anni e un terzo in botti di 3 anni).

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di un bel colore rosso granato, questo Pinot Nero vinificato in rosso e invecchiato in botti ha una bella espressione con un naso intenso e complesso, con note di amarena e ribes nero. Al palato il legno è fuso e armonico, il vino è potente e vellutato con una buona persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un vino strutturato, da abbinare a carni rosse e selvaggina.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE

Vendanges Tardives.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

17 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO

76,8 g/l.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino presenta un naso candito e mielato e la bocca è voluminosa ed espressiva.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un generoso aperitivo o si sposa magnificamente con un dessert piccante o formaggi forti.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE

Vendanges Tardives.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Guebenschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

21 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO

106 g/l.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Al naso sviluppa note di frutta surmatura e composta di frutta. Al palato il vino è ricco e pieno.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Accompagnerà facilmente un foie gras, dei canditi, una crostata di albicocche, una torta al cioccolato.



Louis SCHERB
& Fils

CRÉMANT D'ALSACE



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Assemblaggio di Pinot Blanc, Auxerrois e Chardonnay.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
21 anni.

AFFINAMENTO
Almeno 36 mesi sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5°.

ZUCCHERO RESIDUO
8,0 g/l.

ACIDITÀ TOTALE
8,48 g/l, in acido tartarico.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Chiaro e brillante, di un bel colore oro pallido, questo vino presenta un naso fine e complesso, mescolando sfumature fruttate, tostate e imburrate. Rifornito con una mousse fine e leggera che aumenta la sua vivacità all'ingresso in bocca, è un vino ben strutturato che si sviluppa al palato con aromi burrosi di una bella persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.



Louis SCHERB
& Fils

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Pinot Noir.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr e Hattstatt; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
28 anni.

AFFINAMENTO
15 mesi sui lieviti.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Limpido e brillante, di un bel color pesca, il naso è intenso con note di frutti rossi. In bocca, l'effervescenza è leggera ed è presente una bella tensione.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960