

Jean-Georges er Lorentz-familiens vinmaker i sjette generasjon og eier av vinhuset Gustave Lorentz. Vinhuset som ble etablert i 1836 eier i dag 33 hektar vinmarker i Bergheim i Alsace, hvorav 13,5 hektar er klassifisert som Grand Cru Altenberg og 1,5 hektar som Grand Cru Kanzlerberg. Gustave Lorentz er anerkjent for sine crémant- og hvitviner verden over og for sitt sterke fokus på å bevare råvarene og miljøet vinen dyrkes i. I 2009 bestemte produsenten seg for å gå over til økologisk produksjon i sine egne vinmarker, og fra og med 2012-årgangen har vinene godkjennelse og sertifikat fra ECOCERT. I dag produserer de økologisk Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris og Gewürztraminer.



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut

Produktbeskrivelse

"Crémant" betyr direkte oversatt "kremet", og refererte opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og munnfølelsen mer kremete. Crémant gir ofte en fantastisk vin for pengene for de som ønsker en stil lik den fra Champagne. Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut lages etter méthode traditionnelle, og er et resultat av lange tradisjoner og godt håndverk. Den inneholder tre forskjellige druetyper: Chardonnay for friskhet og fruktighet, Pinot Noir, som gir lengde og aroma av røde bær, og Pinot Blanc, som tilfører vinen eleganse og struktur. Lys gyllen. Aroma av eple, sitrus og et hint av kjeks og gjærbakst. Forfriskende sylighet og mineralske toner, med god balanse og ren avslutning.



Bruksområde

Velegnet som aperitiff og til sjømat, lyst kjøtt og halvfaste oster.



FAKTA

Vinmonopol nr	12715605
Vectura nr	158683
EPD nr	5378294
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	150 cl
Pris Vinmonopolet	399.93
Veil.pris Horeca eks. mva	334.37
Druetype	Chardonnay 33 % Pinot Noir 33 % Pinot Blanc 33 %
Sukkerinnhold	7,3 g/l

Syreinnhold	6,4 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar nå, ikke egnet for lagring.
Serveringstemperatur	8° - 12° C
Land	Frankrike
Distrikt	AOC Alsace