

Gustave Lorentz' viner er et resultat av et mangfoldig samspill mellom druetyper, terroir og det unike klimaet i Alsace. Alsace er anerkjent for sine crémant- og hvitviner verden over. De aller beste merkene, med betegnelsen Grand Cru, gir viner med en kvalitet få kan overgå. I hjertet av Bergheim eier LORENTZ 33 hektar med vinmarker, hvorav hele 15 ha er Grand Cru klassifisert. Disse Grand Cru merkene, Altenberg og Kanzelberg, har et jordsmonn bestående av kalk og leire, perfekt drenering og optimale solforhold. I 2009 bestemte produsenten å konvertere til økologisk produksjon i sine egne vinmarker, og fra og med 2012 årgangen har de godkjennelse og sertifikat fra ECOCERT. I dag produserer de økologisk Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris og Gewürztraminer.

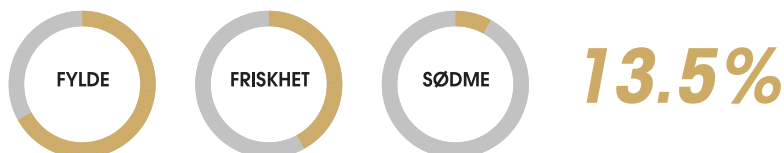
GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Qui l'Eût Cru?

Produktbeskrivelse

Qui l'Eût Cru? Hvem ville trodd det?

Oransjevin fra Gustave Lorentz! Det er en type hvitvin, lages ved at grønne druer får en ekstra lang maserasjon. Det vil si at mosten ikke siles av med en gang, men får trekke ut smaks- og aromastoffer fra skallet. Håndplukkede druer masereres og spontanfermenteres med skallkontakt. Modnes på ståltank. Ufiltrert, uten tilsatt svovel. Middels oransje. Floral nese med innslag av mandarin, mandler, honning og krydder. Ren, fylldig og balansert. God lengde.



Bruksområde

Passer fint til lyst kjøtt, ost og fisk.



FAKTA

Vinmonopol nr	13118401
EPD nr	5817820
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75 cl
Pris Vinmonopolet	250,00
Druetype	30% pinot blanc, 30% pinot gris, 20% gewürztraminer og 20% sylvaner.
Sukkerinnhold	0.5 g/l
Syreinnhold	3.9 g/l

Serveringstemperatur	10° - 12° C
Land	Frankrike
Distrikt	Alsace