

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Crémant d´Alsace Rosé

Appellasjon: AOC Crémant d'Alsace Crémant betyr direkte oversatt kremet, og refererer opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og munnfølelsen mer kremete. Crémant gir ofte fantastisk verdi for pengene, for de som ønsker en stil lik den fra Champagne. 100% Pinot Noir, laget på Méthode Champenoise med 15–20 måneders lagring på bunnfall (2.gangs gjæring). En vin full av eleganse og sjarm. Delikate aromaer av røde frukter, rips, markjordbær og solbær. Har en frisk og velbalansert syre, med myke bobler og god lengde. Lagring: 3-4 år.

Horeca veil. eksl. mva: **237,55**

Aperitiff/avec

Fisk

Lyst kjøtt

Friskhet

Fylde

Sødme

Pinot Noir 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Frisk og ren, dominert av rips og røde bær. Balansert syre med bløte bobler og lang ettersmak.

Vinmonopol nr	**2145701**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**4300208**	Vecturanummer	**149973**	Sukkerinnhold	**9,3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Alsace**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**