

GUSTAVE LORENTZ

# Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Rosé



"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. Laget av 100 % Pinot Noir druer på Méthode traditionnelle og mellom 15–20 måneders lagring på bunnfall, er dette en vin full av eleganse og sjarm. Vinen fremviser delikate aromaer av røde frukter, rips, markjordbær og hint av kjeks. Den har en frisk og velbalansert syre, med myke bobler og god lengde.

VINMONOPOLET: **249,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **220,78**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



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

Vinmonopol nr	<b>2145701</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>4300208</b>	Vecturanummer	<b>149973</b>	Sukkerinnhold	<b>8 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Alsace</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-