

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut

Appellasjon: AOC Crémant d'Alsace Crémant betyr "kremet" og refererte opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og 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 Champenoise og er et resultat av lange tradisjoner og godt håndverk. Lys gyllen. Aroma av grønne epler, sitron og blansjerte mandler, og et hint av kjeks. Forfriskende syrlighet og mineralske toner. Fin, tørr og kjeksaktig smak! Lagring: 3 til 4 år.

Horeca veil. eksl. mva: **213,38**

Aperitiff/avec

Grønnsaker

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 33%, Pinot Blanc 33%, Pinot Noir 33%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Fruktig, ørlite utviklet og frisk, preg av eple, sitrus, litt fersken, kjeks og mineraler. Myk brus.

Vinmonopol nr	**5540901**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Musserende vin**
EPD nr	**1393412**	Vecturanummer	**117487**	Sukkerinnhold	**7,3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**7 g/l**
Distrikt	**Alsace**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**