

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Pinot Noir Rosé



Kaldgjæret ved 16 grader, 12 timer maserasjon. Ikke fatlagret og to mnd. flaskemodning før salg. Klar delikat rosa farge med frisk aroma av røde frukter. Middels fylde, god fruktighet. Tørr, frisk og leskende med flott syrebalanse. Lang og spenstig utgang. Rosévin er en genial drikk. Spesielt når du trenger en vin i det vanskelige midtfeltet mellom hvitvin og rødvin. Den kombinerer det beste i begge vintypene. Friskheten i hvitvinen og den mer rødbærspregede smaken i rødvinen. Rosevin passer til mange retter; tapas, barbecue, lette forretter, laks, hvit fisk, fjærkre og til lyst kjøtt. Eller som en leskende vin på terrassen.

VINMONOPOLET: **199,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **180,44**



Fisk



Friskhet



Pinot Noir 100%



Grønnsaker



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Lyst kjøtt



Sødme



Slank og fruktdreven, frisk smak av bringebær og rips. God syre.

Vinmonopol nr	5711701	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rosévin
EPD nr	1881127	Vecturanummer	122984	Sukkerinnhold	4 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-