



GUSTAVE LORENTZ

## Gustave Lorentz Riesling Réserve

Appellasjon: AOC Alsace Drue: 100% Riesling Lagring: 3 til 4 år Lys strågul farge. Duft av sitrus og hvite sommerblomster. Lett og tørr smak med forfriskende syre, lime og granny smith eple og god struktur. Fruktig og ren finish. Vinen passer til mange retter av fisk og skaldyr på grillen, kylling og svin eller til en salat med chevre.



Aperitiff/avec



Friskhet



Riesling 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Saftig preg av friske epler og sitrus, litt fersken, grønn urt og mineraler. God lengde.

Vinmonopol nr	<b>5823701</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>1881150</b>	Vecturanummer	<b>122991</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 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	-