



GUSTAVE LORENTZ

## L'ami des Crustacés Pinot Blanc

Appellasjon: AOC Alsace Drue: 100% Pinot Blanc, som høstes rundt den lille landsbyen Bergheim, med dominert jordsmonn av leire og kalksten. Lagring: 3 - 5 år Lett gul farge. God duft av frisk fersken og pære. Tørr og fruktig vin med hint av pære, melon og sitrus. Passer fint som husets hvitvin på glass, salater, sjømat og egner seg til aperitiff.



Aperitiff/avec



Friskhet



Auxerrois Blanc 70%, Pinot Blanc 30%



Fisk



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Skalldyr



Sødme



Tørr med balansert syre og hint av mineraler.

Vinmonopol nr	<b>8280801</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>5049424</b>	Vecturanummer	<b>150085</b>	Sukkerinnhold	<b>3,7 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Alsace</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-