



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Riesling Burg

Appellasjon: AOC Alsace 100% RIESLING, gj. snitt 30 år gamle vinstokker Lieu-Dit BURG Lagring: 5-7 år Lys strågul farge. Diskret og elegant duft av kandisert grapefrukt, sitrus, hvit pepper og svak røyk. Frisk og fyldig munnfølelse, delikat syre, smakfull og flott struktur med en ren, saltholdig og tørr finish. En klassisk gastronomisk riesling. Enkeltvinmarken BURG er en Lieut-Dit - et geografisk viktig området som bærer et tradisjonelt navn. Et viktig og mye brukt uttrykk innen fransk vin. Burg ligger i sørvendt soleksponering i marl-jordsmonn, som er kalkstein blandet med leire. Marl er ofte dannet av marine sedimenter, noe som bidrar til vinens terroire-preg.

Horeca veil. ekskl. mva: **310,03**



Fisk



Friskhet



Riesling 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Mineralsk med fin syre og vedvarende frukt.

Vinmonopol nr	9180701	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	2413813	Vecturanummer	128934	Sukkerinnhold	5,0 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	8 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Annet	Økologisk sertifisert