

GUSTAVE LORENTZ

# Gustave Lorentz Riesling Burg



RIESLING Lieu-Dit BURG - AOC Alsace Lys strågul farge. Diskret og elegant duft av kandisert grapefrukt, ferskt brød, hvit pepper og røyk. Friskt munnfølelse, delikat syre, smakfull og flott struktur med en ren 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 sørvendt, marl-jordsmonn (kalkstein blandet med leire). Ofte dannet av marine sedimenter. Røttene kan gå dypt ned i de marine avsetningene. Gir grunnlag for dybde, eleganse og finesse i vinen. Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 30 år. Burg kan lagres 5-7 år.

VINMONOPOLET: **325,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **281,30**



Fisk



Friskhet



Riesling 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Mineralsk med fin syre og vedvarende frukt.

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