

GUSTAVE LORENTZ

# Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim



Dyp gul. Aromatisk duft av sitrus, honning og urter. En sammensatt mineralsk smak og flott moden frukt av sitrus, fersken, honning og petrolium. Altenberg Grand Cru viner er kjent for perfekte balanse, flotte aromaer, fylde og mineralitet. 100 % Riesling. Økologisk sertifisert. Nydelig vin til fisk og lyse kjøttretter. Utmerket til lagrede oster. Grand Cru Altenberg de Bergheim. Gustave Lorentz er største eier av Grand Cru vinmarken, med 12 ha. De har 10 ha med riesling og 2 ha med gewürztraminer. De venter fem år før de slipper vinen på markedet. Vinmarkene vender mot sør og jordsmonnet er en blanding av kalksten-leire. Vinene får en perfekt balanse mellom det kraftfulle, virile og elegante.

VINMONOPOLET: **459,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **390,08**



Aperitiff/avec



Friskhet



Riesling 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Lyst kjøtt



Sødme



Intens og konsentrert, ren fruktighet med hint av røyk. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>9180801</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>2413821</b>	Vecturanummer	<b>128933</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>	Annet	<b>Økologisk sertifisert</b>